

# BarTales

ANNO X | N. 4 | DICEMBRE 2022

BAR STORY  
IL CAFFÈ PIÙ BELLO  
DEL MONDO

ZOOM  
VALORE  
AGGIUNTO

LIQUID STORY  
QUELLE MAGNIFICHE  
ANNATE

FOCUS ON

“ALCATRAZ”,  
SANTA TERESA  
PER IL SOCIALE





10



26



38



50



62



90



102



120

**5** **L'editoriale** di Melania Guida  
IL RUGBY CHE SALVA

**6** **News** DAL MONDO

**10** **Bar Story** di Vittorio Brambilla  
IL CAFFÈ PIÙ BELLO DEL MONDO

**26** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
L'ASSENZIO BELLE ÉPOQUE

**38** **Zoom/1** di Sara De Marco  
VALORE AGGIUNTO

**50** **Focus On** di Fabio Bacchi  
"ALCATRAZ", "SANTA TERESA"  
PER IL SOCIALE

**62** **Report/1** di Antonella Paolino  
UN MONDO DI BOLLE

**90** **Liquid Story** di Fabio Bacchi  
QUELLE MAGNIFICHE ANNATE

**102** **Zoom/2** di Bastian Contrario  
BAR RAVE

**120** **Report/2** di Vittorio Brambilla  
OMBRE E LUCI

**138** **Book Corner** di Alessandro Palanca  
FASCINO INTRAMONTABILE



ANNO X | N. 4 | DICEMBRE 2022

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Vittorio Brambilla, Bastian Contrario,  
Sara De Marco, Alessandro Palanca,  
Antonella Paolino**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli  
www.bartales.it

© COPYRIGHT

BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

**BEVI RESPONSABILMENTE**

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA  
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT



Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

**SEMPLICEMENTE NATURALE**  
**NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI**

**SIRENE**



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957 **RINALDI 1957**

# ETSU

# JAPANESE GIN

悦



ETSU GIN  
PACIFIC OCEAN

ETSU GIN  
ORIGINAL

ETSU GIN  
DOUBLE ORANGE

ETSU GIN  
DOUBLE YUZU



**BBC**  
SPIRITS

[WWW.BBCSPIRITS.COM](http://WWW.BBCSPIRITS.COM)

Bevi responsabilmente

Spirito24

Prodotti disponibili a prezzi scontati su

[www.spirito24.it](http://www.spirito24.it)

spedizioni gratuite sopra i 49€  
consegna in 24/48 h

Hai un Bar o Ristorante?  
Registrati per ricevere sconti HoReCa

# IL RUGBY CHE SALVA

Lavorare sodo per rimediare al reato compiuto o finire dritti nelle patrie galere? Non devono avere avuto molti dubbi quei tre giovani criminali che, irrompendo nella *hacienda* Santa Teresa per un'imboscata a una delle guardie della sicurezza e rubare fucili e pistole, si trovarono, spiazzati, di fronte all'interrogativo. Invece di finire ammazzati o essere consegnati alla polizia ecco una proposta insperata: tre mesi di lavoro, gratuito, nella *fazenda*. Accettarono, ovviamente. Nasce così, dal quel giorno del 2003, il Progetto Alcatraz (a pag. 50), un programma di reinserimento sociale che quasi vent'anni dopo conta il recupero di oltre duecento giovani con un passato nelle gang della regione di Ravenna, una delle più violente del Venezuela. Il risultato? La riduzione di crimini e omicidi pari al 90%. Come? Trasformando la sfida in opportunità. Offrendo quella "seconda chance" che, poggiata su pilastri solidi come istruzione, lavoro e rugby, è capace di operare il cambiamento. Lo sport, soprattutto. Sinonimo di impegno e costanza, diventa lo strumento attraverso il quale veicolare valori fondamentali come rispetto, disciplina, sportività e umiltà, ingredienti indispensabili per eccellere nella propria vita. «I ragazzi delle gang sono abituati a rischiare tutto – racconta Alberto Vollmer Herrera, ceo di Santa Teresa Rum – quindi quando dai loro l'occasione di fare qualcosa di positivo nella vita e l'accettano, diventano una forza straordinaria». La stessa forza, la stessa determinazione che da sempre anima Vollmer. Che, con un passato da rugbysta, ha anche portato quella disciplina in molti penitenziari del Venezuela. Un grande progetto di ingegneria sociale, affinato negli anni da un produttore ostinato e visionario. Proprio come un ottimo Ron.



## UNA VODKA PER CRAIG

L'attore Daniel Craig sarà il protagonista della nuova campagna Belvedere. Nel video, diretto dal regista premio Oscar Taika Waititi, si può vedere Craig ballare su una colonna sonora originale scritta ed eseguita da Rita Ora e Giggs, prodotta da Invisible Men, Bandits e Hungry Man. La campagna è andata in onda per la prima volta a Times Square (New York) il 9 novembre scorso. Nel Regno Unito è stata proiettata a Picadilly Circus il 21 novembre. Belvedere è di proprietà del gruppo LVMH che due anni fa ha ampliato il proprio portafoglio lanciando l'edizione Heritage 176.



**FIB** FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN  
**CIBPRO**  
 CAMPIONATI ITALIANI BARMAN PROFESSIONISTI  
**1-2 DICEMBRE**  
 HOTEL SAN VINCENZO  
 POLICORO - BASILICATA

**1 DICEMBRE SPARKLING**  
 18:00 PRESENTAZIONE SECONDA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 19:00 FINE SERATA  
 19:30 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO  
 20:00 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO  
 20:30 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO  
 21:00 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO

**2 DICEMBRE CIBPRO**  
 18:00 FINE CAMPIONATI ITALIANI BARMAN 2022  
 18:30 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 19:00 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 19:30 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 20:00 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 20:30 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)  
 21:00 PRIMA MANIFESTAZIONE CIBPRO (PRIMA MANIFESTAZIONE: 2019-2020)

www.federazioneitaliana.it

Con il sostegno del fondo etico  
**BCC BASILICATA** Hotel  
 Hotel  
 Hotel

## A PROVA DI BARMAN

Nei giorni 1 e 2 dicembre si svolgerà a Policoro, in Basilicata, presso l'hotel San Vincenzo, il 6° Concorso Nazionale della Federazione Italiana Barman. Durante la kermesse ci saranno il cocktail contest dedicato allo sparkling e la prova a squadre durante la quale i team delle sezioni regionali FIB si confronteranno con drink e food pairing dei propri territori. La due giorni sarà arricchita da un programma di educational professionali con la presenza di brand della spirit industry nazionale. L'evento è organizzato dalla sezione Basilicata sotto la supervisione del consigliere nazionale Paolo D'Amore.

## AMERICAN SINGLE MALT

Jack Daniel's Tennessee Whiskey ha rilasciato un Single Malt americano in edizione limitata, rifinito in botti ex Sherry Oloroso. Il master distiller Chris Fletcher ha affermato che la distilleria «non ha mai prodotto un Whiskey come questo a Lynchburg». Il Whiskey è sottoposto al tradizionale processo di filtrazione con carbone attivo, quindi maturazione in botti nuove di rovere bianco americano per 4 anni e poi per altri due anni in botti ex Sherry Oloroso della Antonio Páez Lobato Cooperage di Jerez, in Spagna. Questa special release mette in risalto le innovazioni in corso in Jack Daniel Distillery.



## AROMI PROCIDANI

Mercanti di Spirits distribuirà in esclusiva per il mercato italiano il nuovo Corricella Agrumino Liqueur, un digestivo tradizionale dell'isola di Procida che nasce da un mix di infusi di cinque differenti agrumi procidani: limone, arancia, cedrangelo, mandarino e limo. La ricetta di Corricella Agrumino, oggi perfezionata, era stata messa a punto alla fine degli anni '40 dalla signora Sofia Di Costanzo che lo realizzava per la propria famiglia. Con gradazione alcolica sostenuta e basso contenuto di zucchero, Corricella Agrumino si integra nell'omonima linea dei Gin London Dry.



## BAILEYS&SACHER

La celebre crema Whiskey irlandese è il complice perfetto per dare un twist inedito ai dolci e alle creazioni più golose. Dopo il successo della campagna dello scorso Natale con più di 12 milioni di visualizzazioni, un mese di delivery su Milano e Roma e numerose ricette per ispirare i consumatori, quest'anno Baileys dà il benvenuto a un nuovo ambassador, un vero e proprio guru della pasticceria tra i più amati in Italia: Ernst Knam. Un nuovo spot televisivo in onda a partire da novembre svela la prima creazione del pastry chef in esclusiva per il brand: una Sacher rivisitata.



## GIOCO DI COPPIA

Il calciatore gallese Gareth Bale investe in Penderyn Distillery e assumerà la posizione di global ambassador del brand. Bale attualmente gioca per il club statunitense Los Angeles FC ed è componente della nazionale di calcio del Galles. L'amministratore delegato di Penderyn Distillery, Stephen Davies, ha dichiarato: «Gareth Bale è un ambasciatore del Galles in tutto il mondo, Penderyn è rinomata per i suoi pluripremiati single malt e altri liquori di livello mondiale distribuito in oltre 50 Paesi. Una combinazione perfetta di due brand gallesi globali». Penderyn Whisky è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

# Shaking perspectives



bevi responsabilmente



[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890



## Ferullo Davide

Romano, 26 anni, Davide Ferullo muove i primi passi dietro al bancone di un bar/caffetteria per mantenersi durante gli studi universitari. La passione per il bartending doveva essere molto forte, almeno quanto la sua determinazione nel conseguire la laurea in Economia e Management. Una passione talmente forte da spingere Davide a intraprendere il bartending professionale dopo una serie di corsi specifici. Subito dopo aver terminato gli studi Davide parte per Barcellona dove si impiega come bartender presso l'Old Fashioned, uno speakeasy bar che gli ha permesso di entrare in contatto con il bartending importante. Rientrato in Italia, causa pandemia, Davide si adopera nella start up del cocktail bar del Fogliano Hotel Newlife, moderna location sul lungomare di Latina. Tornato a Roma, dopo una breve esperienza presso l'Emeralds Independent Bar, approda come barman al "The Court", prestigioso mixology bar dell'hotel Palazzo Manfredi. Il The Court è presente al 64° posto della classifica World's 50 Best Bars e al 49° posto nella classifica Top 500 Bar 2021. Partecipa a diverse cocktail competition, vincendo, con grande soddisfazione, il contest "Grappa Cocktail Competition" tenutosi in un contesto importante come l'edizione 2022 di Roma Bar Show. Davide Ferullo è certamente una delle maggiori promesse del bartending italiano di alto profilo.

## Raggio di Sole

### INGREDIENTI

**30 ml** Apertivo Gamondi Fiori di Sambuco

**90 ml** Shrub di kiwi gialli e scorze di limone\*

**2** gocce di soluzione salina

Top di soda water a colmare

\*Unire 100g di sciroppo di scorze di limone, 100g di estratto di kiwi gialli e 8g di acido citrico.

**TECNICA** Shake & strain

**BICCHIERE** Highball

**GUARNIZIONE** Foglia di menta

### NOTE

Ricetta molto beverina e intrigante, che invita a una bevuta continua. Profumata e invitante, al palato è un'esplosione di gusto che pervade la bocca. Semplice e perfetta, questa ricetta è un esempio di creatività e fantasia italiana.





# IL CAFFÈ PIU BELLO DEL MONDO

A Budapest, un gioiello dell'architettura  
europea di primo Novecento  
Raffinato tempio dell'ospitalità

DI VITTORIO BRAMBILLA



**BUDAPEST**  
IL NEW YORK  
CAFÈ (CREDIT  
BOTH BAL ZS  
PESTBUDA  
-HU).

**A**ffascinante e trasgressiva, Budapest è una città ricca di monumenti, cattedrali neogotiche, fonti termali all'aria aperta, un mix di cultura e divertimento che ne fanno un'ambita meta turistica. Questa storica capitale, da sempre crocevia di popoli, lingue, religioni e culture, è attraversata

dal Danubio che di fatto la divide in due.

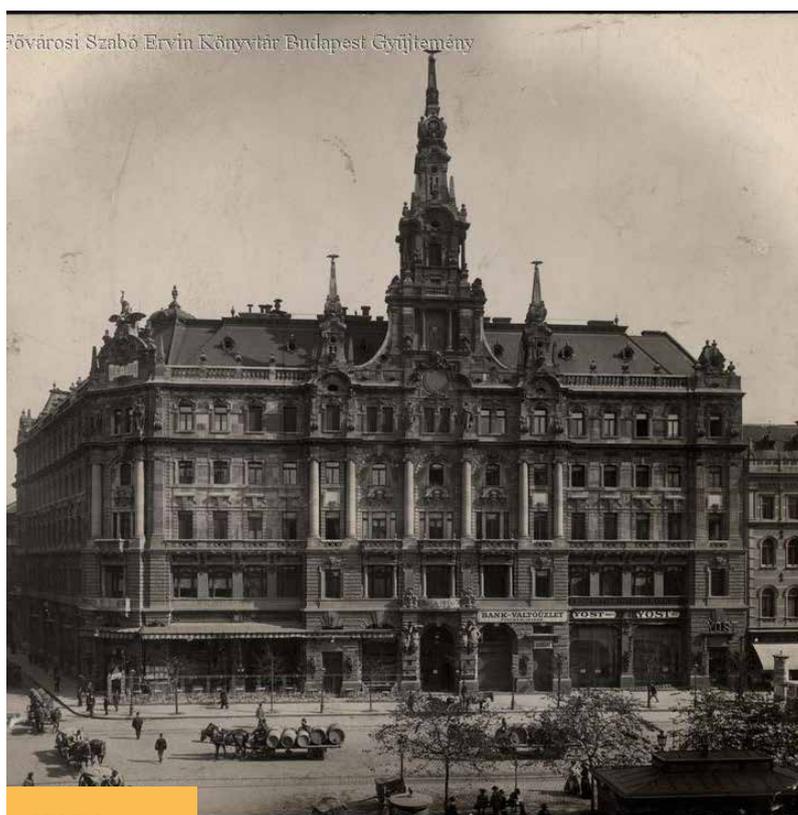
Budapest nasce ufficialmente nel 1872 dall'unione di Pest, il borgo storico sulla riva destra del Danubio, con le cittadine di Buda e Obuda situate sul lato opposto del fiume. Insieme a Vienna, Budapest fu la seconda capitale dell'Impero Austro-Ungarico sino alla sua disgregazione nel 1918, anno in cui la Grande Guerra terminò con la sconfitta degli austriaci.

Tra i suoi gioielli storico-architettonici Budapest conserva quello che al tempo fu definito "il caffè più bello del mondo": il New York Cafè (in ungherese: New York Kávéház). I locali che avrebbero ospitato il New York Cafè di Budapest furono aperti il 23 ottobre 1894 ed erano parte di un edificio sede della filiale ungherese di una compagnia di assicurazioni statunitense, la New York Life Insurance Company. L'intero stabile, lussuoso, elegante e imponente, era conosciuto come New York Palace.

Progettato dall'architetto Alajos Hauszmann, insieme a Flóris Korb e Kálmán Giergl il New York Palace aveva richiesto cinque anni di lavoro e prevedeva una caffetteria situata al piano terra. Secondo gli standard dell'epoca, gli istituti collocavano i propri uffici al primo piano, considerato il più prestigioso, al piano terra si trovavano negozi e caffetterie, al secondo e sopra, appartamenti.

Ben presto il New York Cafè divenne il ritrovo dell'intelligenza ungherese, centro di letterati e poeti, registi e musicisti, nel palazzo trovarono sede anche le redazioni di alcuni giornali. Nel 1908 la redazione del famoso periodico letterario "Nyugat" iniziò a tenere le sue riunioni nel caffè, al quale, furono dedicate anche delle poesie.

Inchiostro e carta erano a disposizione



**STORIA**

IMMAGINI  
D'EPOCA  
(SOPRA CREDIT  
FSZEK  
BUDAPEST-  
KPARCHAVUM  
A DESTRA BOTH  
BAL ZS  
PESTBUDA  
- HU).

gratis e vi era anche un “Writer’s Menu” a prezzo scontato.

Il fascino del New York Cafè di Budapest si ritrova nella sua sontuosa architettura e nella storia del luogo. Al tempo a Budapest vi erano numerose caffetterie molto frequentate ma nessuna parago-

nabile al New York Cafè. L’architettura di questo bar è una fusione di stili Rinascimentale, Barocco e Art Nouveau.

Nella lunga galleria che ospita il bar trovano sede sale tematiche, come quella del biliardo, colonne di marmo che vanno dal bianco al verde, alti soffitti affresca-

BIO  
ORGANIC



ama  
tisana

BIO ICE HERBAL TEA

BEVI. GUSTA. AMA.

Amatisana seleziona gli ingredienti più ricercati da ogni parte del mondo, per tisane fredde biologiche senza zuccheri aggiunti, dedicate al tuo benessere.

 @ama\_te\_amatisana

 Bevande Futuriste



bevandefuturiste.it

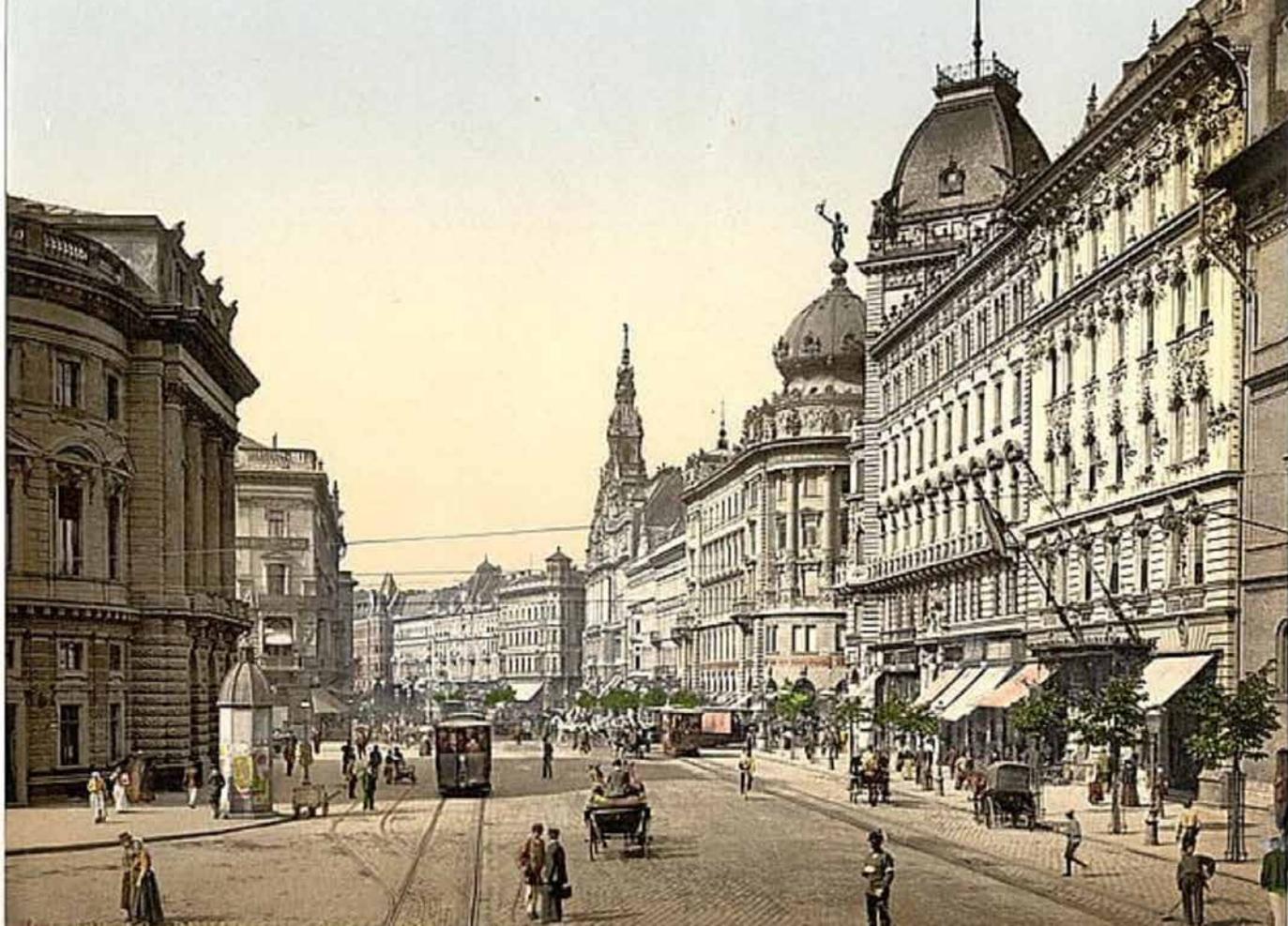


DISTILLERIE  
Franciacorta®

# PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

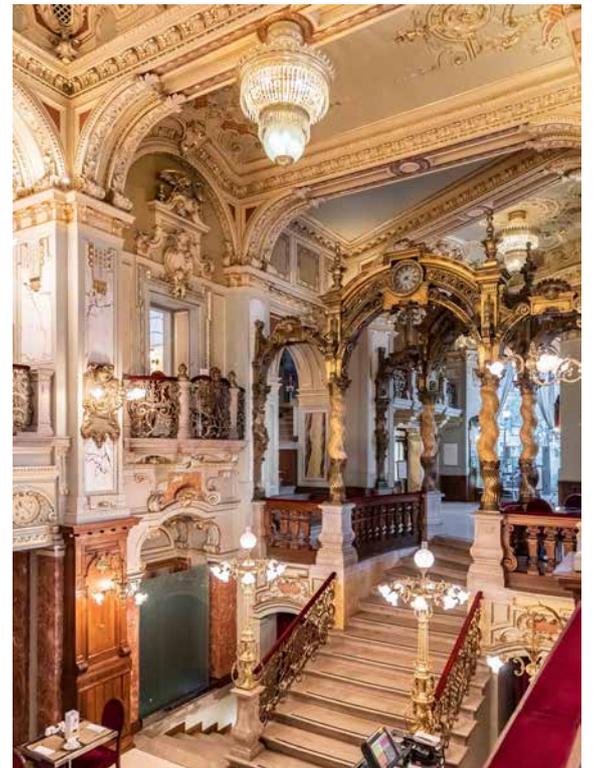
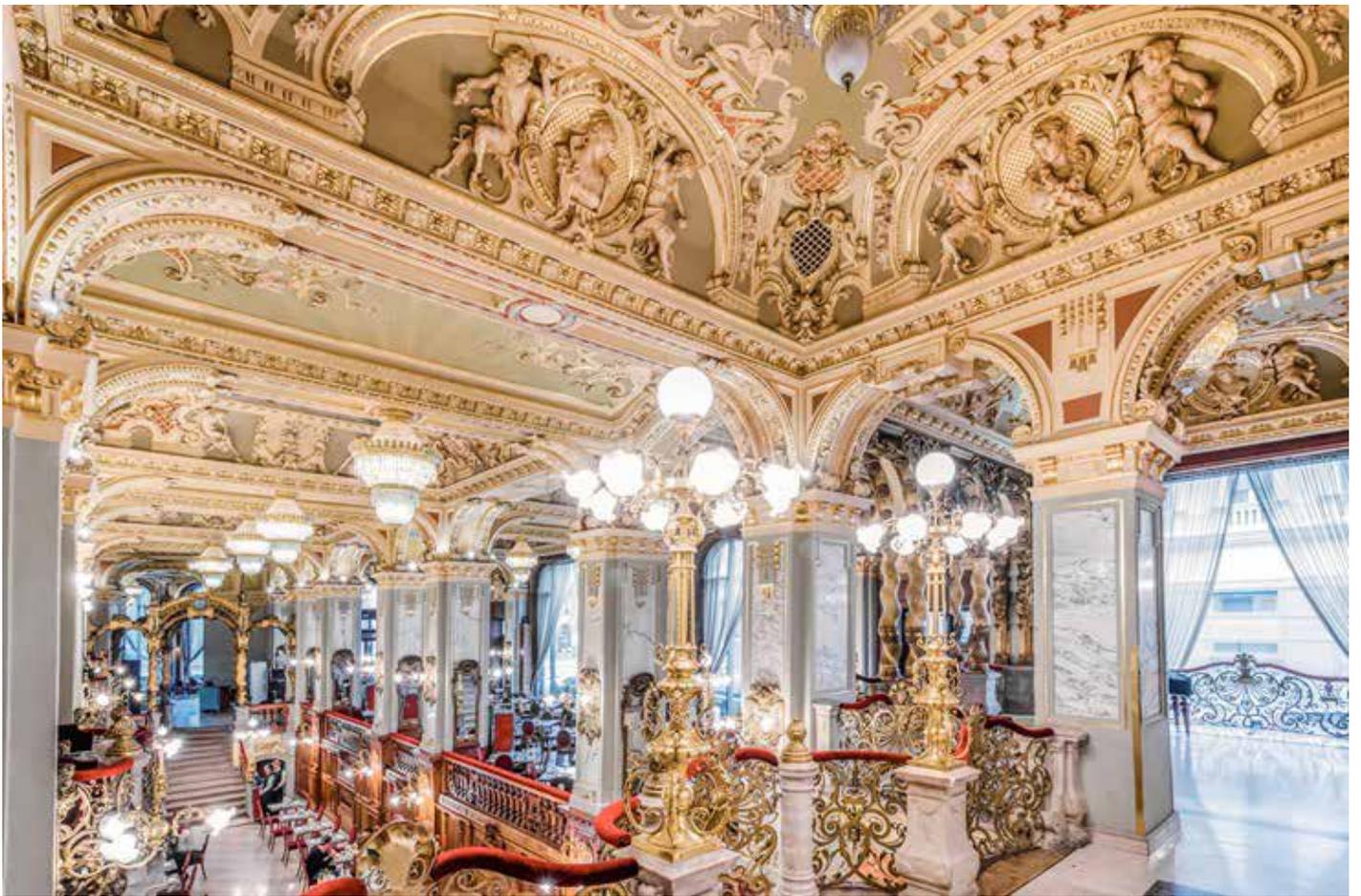


ti stupendamente, decorazioni in rilievo e balconcini in legno e ferro, drappaggi e broccati, candelabri e lampadari veneziani, statue. All'esterno sedici maestosi fauni dall'aspetto diabolico con lampade in mano, opera di Károly Senyei, fanno la guardia alle finestre che si affacciano sull'Erzsébet körút. Queste statue in

bronzo rappresentano Asmodai, un'antica figura mitologica. Molte opere ricordano simboli che rimandano alla storia degli Stati Uniti d'America.

Lo storico dell'arte Ferenc Vadas (1958–2010), che approfondì la storia dell'edificio, valutò il New York Cafè con le seguenti parole: «... l'arte della caffetteria

**STORIA**  
 QUI SOPRA  
 UNA FOTO DEL  
 1900 (CREDIT  
 FORTEPAN).  
 A SINISTRA, UN  
 PARTICOLARE  
 DELL'INSEGNA  
 (CREDIT BOTH  
 BAL ZS  
 PESTBUDA  
 - HU).



**STORIA**  
 ALCUNE FOTO  
 DEL CELEBRE  
 CAFÈ (BOTH  
 BAL ZS  
 PESTBUDA  
 - HU).

qui ha raggiunto il livello di raffinatezza e qualità dell'architettura del palazzo, creando il più prezioso insieme di interior design dello storicismo nel campo dell'ospitalità, il caffè-palazzo».

Per così tanta bellezza e per la suggestiva atmosfera che si respira al suo interno ancora oggi, il New York Café è definito «il bar o caffè più bello del mondo». Intorno al New York Café la città si era evoluta. Sorse il Grand Boulevard e la

zona acquistò sempre più prestigio, Budapest diventava in una città cosmopolita. La New York Life Insurance Company vendette la sua sede all'editore del quotidiano Est Lapok nel 1918. Dal 1921 al

BEVI RESPONSABILMENTE



# “AMARO PER NATURA”

Grazie alle virtù delle piante officinali  
l' Amaro S. Marco é un liquore di altissimo livello  
con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo.



**SARANDREA**<sup>®</sup>  
LIQUORERIA-ERBORISTERIA  
Colleparado dal 1918

COLLEPARDO (FR) Via D'Alatri, 3/b  
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it  
www.sarandrea.it

# CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) - [www.roncihuatan.com](http://www.roncihuatan.com)

f CihuatánRumDE - @ roncihuatan - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



**BUDAPEST**  
**GLI INTERNI**  
**DEL CAFÈ**  
 (CREDITO BOTH  
 BAL ZS  
 PESTBUDA-  
 HU).

1936, la caffetteria fu gestita da Vilmos Tarján (1881–1947), giornalista che voleva soddisfare le esigenze della clientela aristocratica fornendo intrattenimento con programmi musicali e servizio di ristorazione.

Durante la Seconda Guerra Mondiale l'edificio venne danneggiato dai bombardamenti degli anni '44-45, molte sculture furono irrimediabilmente compromesse e i locali del bar vennero adibiti finanche a stalla per il bestiame. Con la successiva instaurazione del regime comunista la proprietà venne nazionalizzata e nel 1954 il locale fu rinominato Ristorante

Hungaria.

Il regime comunista non vedeva di buon occhio i caffè, considerati ritrovi di letterati e pensatori che fomentavano dissenso e rivolta clandestina. Molti di questi locali furono chiusi o lasciati cadere nell'oblio. Durante la rivolta ungherese del 1957 i carri armati russi invasori entrarono nei locali del caffè. Lo stesso anno gli scultori ungheresi Sándor Boldogfai Farkas, Ödön Metky e János Sóváry iniziarono la realizzazione di repliche delle celebri sculture allegoriche danneggiate.

La storia del New York Cafè sarebbe stata moto travagliata anche nei decenni



#### BUDAPEST

IN ALTO UNA FOTO TRATTA DALLA PAGINA FACEBOOK DEL NEW YORK CAFÈ. SOPRA E A DESTRA ALTRI SCATTI DEGLI INTERNI (CREDIT BOTH BAL ZS PESTBUDA-HU).

a venire, costellata di chiusure e riaperture in cerca di un nuovo rilancio che sembrava mai arrivare. Bisognerà attendere gli anni '80 per assistere a una prima rinascita del bar che riacquisterà il suo nome originale, ma chiuderà di nuovo agli inizi degli anni '90 e le sue sale non vedranno più la luce sino al nuovo millennio.

Nel 2001 il gruppo alberghiero italiano Boscolo Hotel rilevò dal Ministero dei Beni Culturali del governo ungherese l'in-

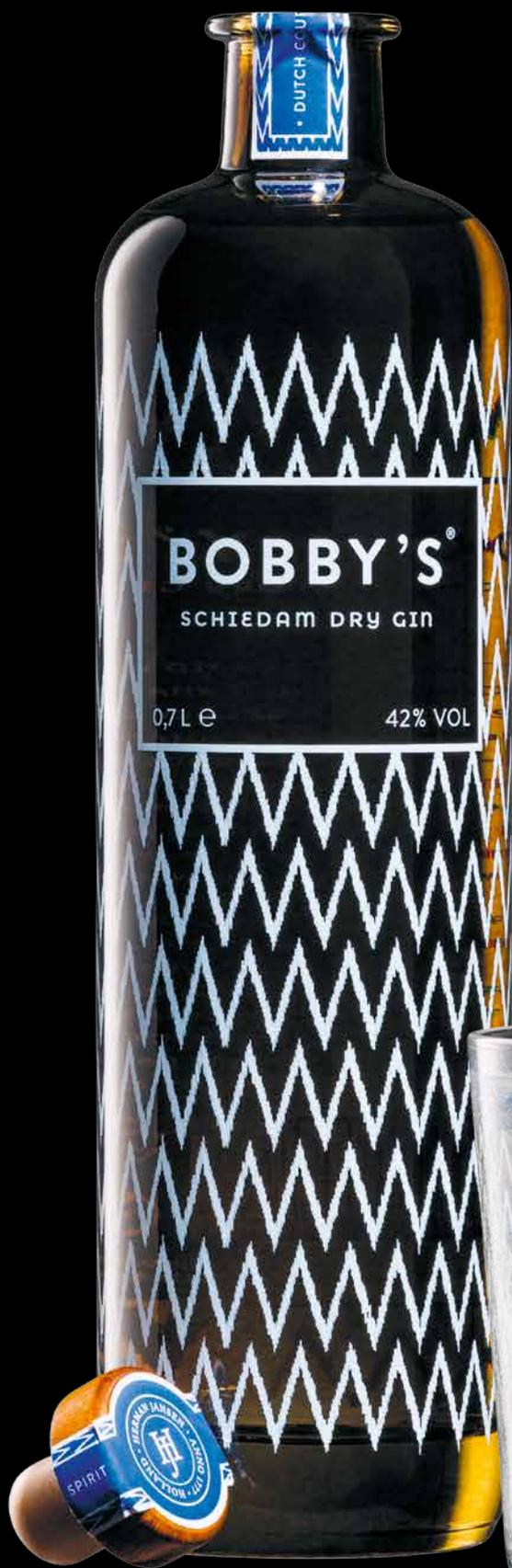
tero edificio per farne un hotel di lusso. I grandi lavori di rifacimento della struttura interessarono anche il New York Cafè che venne completamente ristrutturato riportando alla luce l'antico splendore. I lavori durarono cinque anni e la riapertura



**BLEND N°5**  
Ideale per i tuoi  
PORTO TONIC

BEVI RESPONSABILMENTE

**SAGNA**  
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



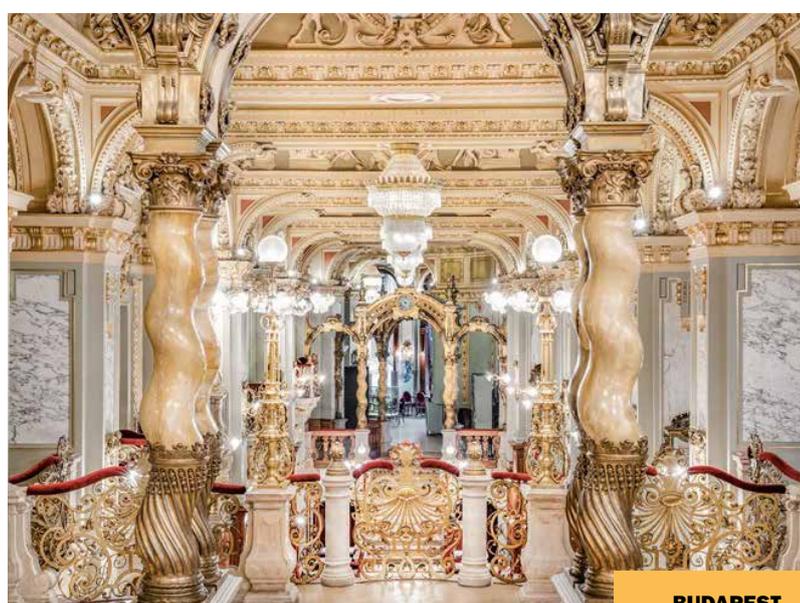
# CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

*Bevi Bobby's Gin responsabilmente*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



**BUDAPEST**  
 ALTRE  
 IMMAGINI  
 DEGLI INTERNI  
 DEL NEW YORK  
 CAFÉ (CREDIT  
 BOTH BAL ZS  
 PESTBUDA-HU).

ra dell'edificio avvenne il 5 maggio 2006 con l'antico nome New York Palace-Bo-scolo Luxury Hotel. L'hotel contava 107 camere e, tra i servizi, il rinnovato New York Cafè.

Attorno alla fama di questo storico caffè circolano molte leggende. La più famosa riguarda il celebre scrittore Ferenc

Molnár, autore del romanzo "I ragazzi della via Paal", che avrebbe lanciato la chiave della porta d'ingresso nel Danubio per impedire la chiusura notturna del caffè. Esistono molte versioni di questa storia, alcuni credono che non sia mai accaduta o che sia accaduta in seguito con altre persone. Tuttavia, la leggenda



**BUDAPEST**

IN ALTO,  
ANANTARA NEW  
YORK PALACE  
BUDAPEST  
HOTEL.  
QUI SOPRA  
UNA FOTO DEL  
NEW YORK  
CAFÈ DI  
BUDAPEST  
TRATTA DALLA  
PAGINA  
FACEBOOK  
UFFICIALE.  
A DESTRA  
UN'IMMAGINE  
D'EPOCA  
(CREDIT BOTH  
BAL ZS  
PESTBUDA-HU).

sopravvive, rappresentata in tempi recenti dallo scultore urbano Mihály Kolodko, che ha creato la figura di un subacqueo che pesca la famosa chiave e la riporta fuori dall'acqua.

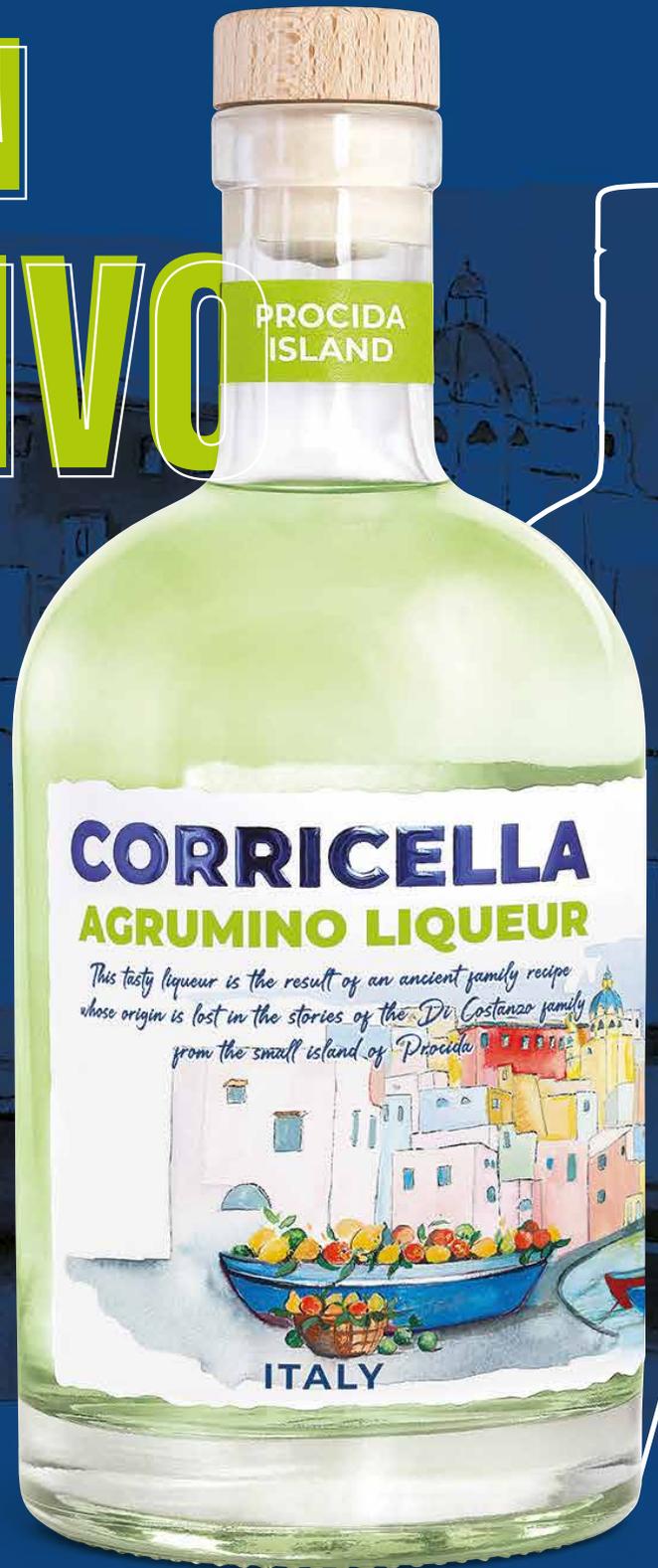
Oggi il New York Cafè ospita serate a tema ed eventi, concerti d'archi e di pianoforte diretti da musicisti internazionali. Tra le sue mura si possono immaginare un secolo di storia europea, gli sfarzi dell'Impero Austro-Ungarico e il silenzio degli anni dell'oblio. Ai tavoli adornati da candide tovaglie bianche si accomodano turisti provenienti da ogni parte del globo

che vogliono conoscere “il bar più bello del mondo” e ungheresi il cui cuore non ha mai smesso di battere per questo locale.

Nel 2017 l'hotel è entrato a far parte del gruppo The Dedic Anthology Hotels come New York Palace Budapest Hotel. Il 24 novembre 2021 l'hotel è stato rinominato Anantara New York Palace Budapest Hotel.

**Vittorio Brambilla**

# THE ORIGINAL PROCIDIAN DIGESTIVO FORTE



drink responsibly

## DISCOVER CORRICELLA GIN



Distribuito in esclusiva da Mercanti di Spirits S.r.l.



@corricellagin



corricellagin.com



#procidaisland

# L'ASSENZIO BELLE ÉPOQUE

Ted Breaux riscopre la formula originaria della “fata verde” per una collezione di liquori che ha il sapore del XIX secolo

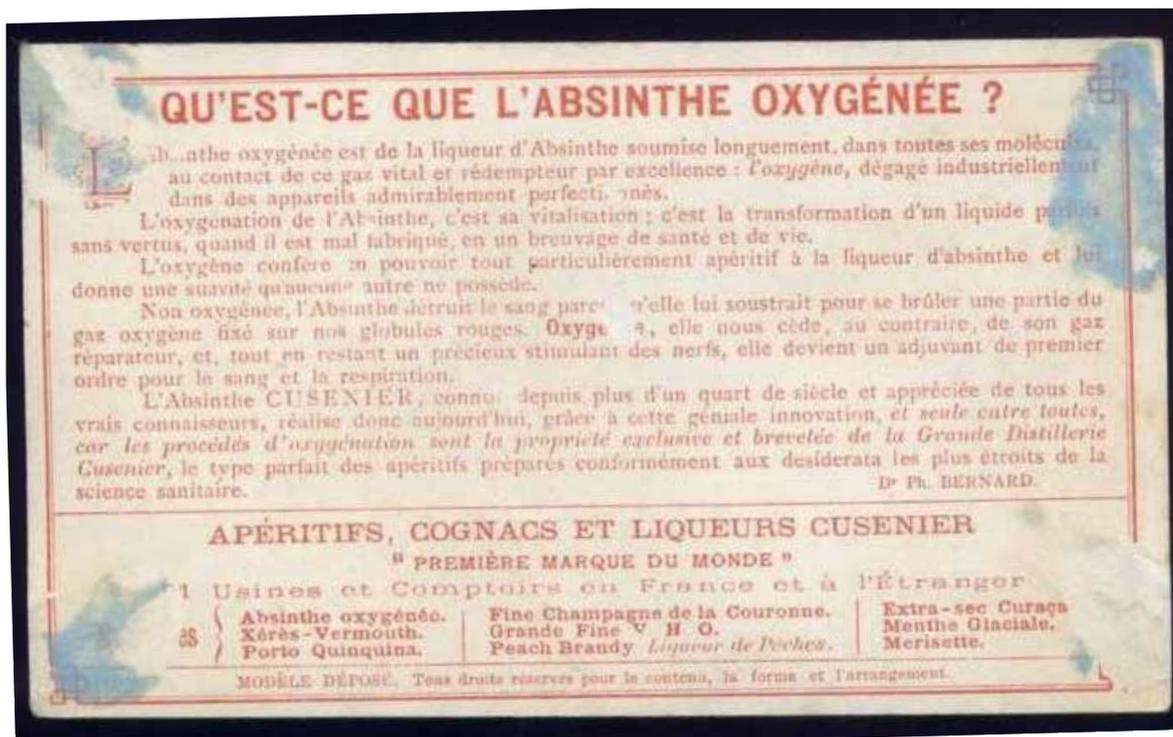
DI ALESSANDRO PALANCA

**C**i sono novità che riguardano l'Assenzio. Ted Breaux, uno scienziato di analitica applicata, originario di New Orleans e appassionato di Assenzio, per due decenni si è dedicato alla ricerca e allo studio dei miti legati alla storia del liquore.

Animato da una incessante passione Breaux si è impegnato in approfondite ricerche che lo hanno portato a viaggiare

per tutto il mondo nei luoghi legati alla produzione e consumo della “fata verde”. Breaux ha trovato informazioni trascurate o dimenticate che contribuiscono ad argomentare e arricchire la storia di questo liquore spesso diffamato.

Il rinascimento dell'Assenzio di inizio secolo ha generato degli Assenzi preparati industrialmente, colorati chimicamente che vengono comunemente ven-





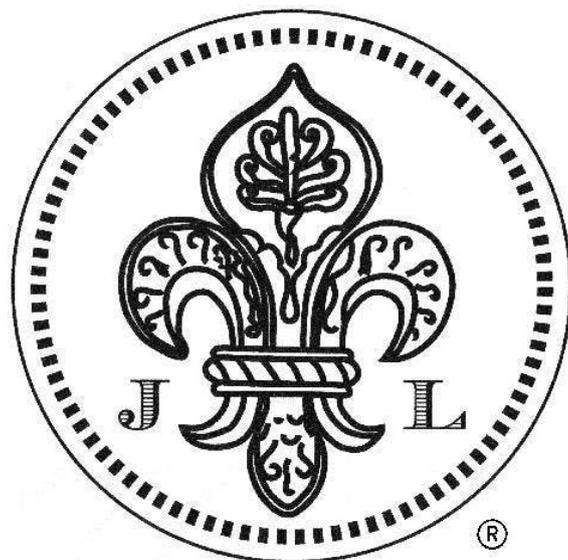
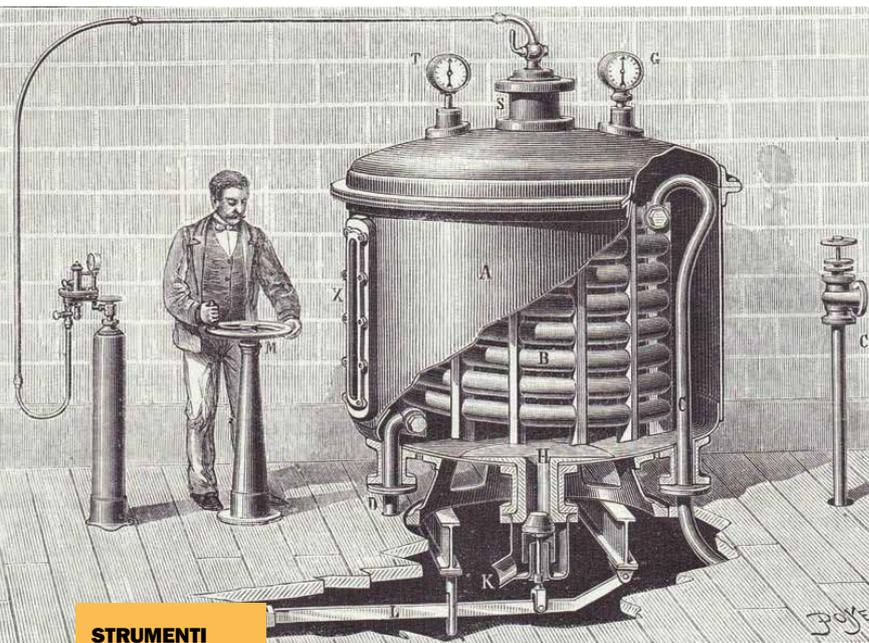
duti a consumatori ignari e a un prezzo considerevole. Nel 2000, Breaux ha fondato la sua società, Jade Liqueurs, con lo scopo di riportare in produzione e offrire agli intenditori appassionati la qualità degli Assenzi della Belle Époque, prodotti con accuratezza storica e autenticità artigianale riscontrabili nei dettagli.

Per la sua produzione Jade Liqueurs si è ispirata ai più originali Assenzi del XIX secolo grazie all'acquisizione di bottiglie perfettamente conservate. Con le sue conoscenze scientifiche, in collaborazione con altri scienziati, Breaux si è avvalso di tecniche sofisticate per comprendere i segreti e le componenti dei liquori originali.

Alcune di queste ricerche sono state pubblicate su riviste scientifiche sotto-



**ASSENZIO**  
 QUI SOPRA TED BREAUX DI ABSINTHE TERMINUS OXYGENEE JADE.  
 IN BASSO, UN MANIFESTO PUBBLICITARIO - ABSINTHE CUSENIER OXYGEN' E - C'EST MA SANT (FRANCESCO TAMAGNO 1896).



**STRUMENTI**

QUI SOPRA, APPARECCHIO PER L'INVECCHIAMENTO DELL'ASSENZIO LA NATURE, 1894. - COLL. DELAHAYE FONTE DELAHAYE BLOG. IN BASSO, DUE CALENDARI PUBBLICITARI DEL 1900. COLL. J.-F. BITAUD - FONTE DELAHAYE BLOG.



poste a revisione paritaria e includono approfondimenti oggettivi su argomenti come il tujone.

Le ricerche di Breaux sono state pubblicate in libri, riviste, giornali, program-

mi televisivi e documentari cinematografici, sono fonte per scrittori, ricercatori e storici. I contenuti di Breaux sono riportati in importanti pubblicazioni tematiche come "Absinthe, Sip of Seduction:



RICETTA  
N. 6  
RECIPES

Liquore Curaçao Mediterraneo.  
L'intensità e la persistenza dei migliori  
agrumi mediterranei e l'eleganza  
di una nobile acquavite italiana.

E Mediterraneo sia!

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



Liquore Chinotto.  
Dai frutti di *Citrus Myrtifolia*,  
un piccolo e formidabile agrume  
che prospera lungo le coste tirreniche  
della nostra penisola.

E Mediterraneo sia!

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

BEVI RESPONSABILMENTE

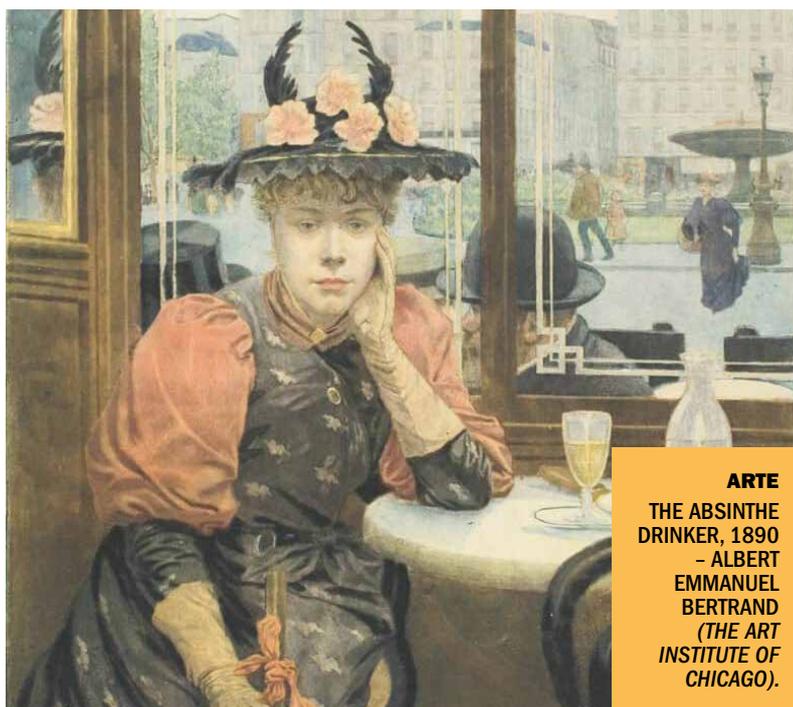




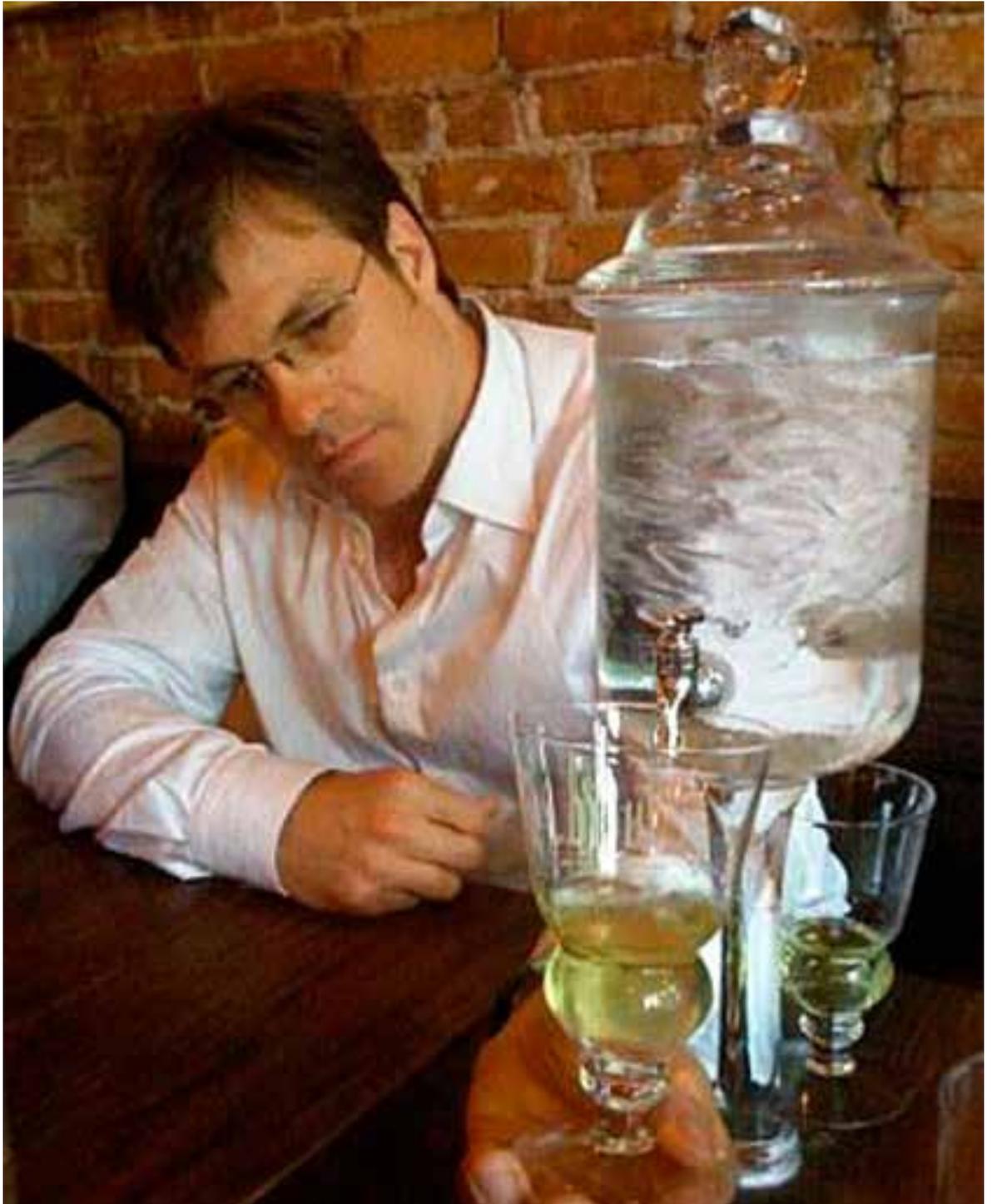
A Contemporary Guide” e “Absinthe, A Myth Always Green”.

Con queste premesse Jade Liqueurs si presenta come un brand artigianale senza compromessi per autenticità e qualità dei suoi Assenzi. Gli spiriti di Jade sono costituiti da acquavite di vino Chenin Blanc, infusioni con botaniche dei territori di origine degli Assenzi e invecchiamento di tre anni. La produzione avviene presso la storica distilleria Combiere di Saumur, in Francia, con alambicchi del XIX secolo.

Sono diverse le referenze che compongono la linea di Assenzi di Jade Liqueurs. **Esprit Edouard Absinthe Supérieure** (72°) è il primo Assenzio prodotto da Ja-



**ARTE**  
**THE ABSINTHE DRINKER, 1890**  
 - ALBERT  
 EMMANUEL  
 BERTRAND  
 (THE ART  
 INSTITUTE OF  
 CHICAGO).



de, una formula meticolosamente decodificata da antiche bottiglie sigillate dello spirito originale.

La storia di Esprit Edouard Absinthe Supérieure affonda le sue radici nel tardo 19° secolo, quando si produceva questo Assenzio a 72° considerato tra i migliori del mondo. Il gusto squisito di

questo antico Assenzio è incredibilmente morbido e delizioso. Di aspetto è verde erbaceo intenso con riflessi dorati. Al gusto spicca un'aromaticità vintage, di Assenzio svizzero, anice andaluso, finocchio di Gard e potenti e distinte note erbacee che regalano un finale lungo e pulito.



**ELIXIR  
RABARBARO E MENTA**

*Alle origini dell'arte liquoristica italiana*

[www.doragrossa.com](http://www.doragrossa.com)

**J.GASCO**  
LEGENDARY ITALIAN DRINKS

*presenta*

# GREEN TONIC



*Mai così cetriolo.*

**Il Jade C.F. Berger (Verte Suisse 1898) Absinthe Supérieure (65°)** si è aggiudicato la medaglia d'oro all'International Wine & Spirits Competition di Londra nel 2007. La distilleria di C.F. Berger fu fondata nel 1823 a Couvet, nel cantone di Neuchâtel, in Svizzera. La distilleria Berger produsse diversi Assenzi in stile svizzero, puro distillato erbaceo con gradazioni alte, senza aggiunta di zucchero, il più famoso dei quali era il C.F. Berger 65°, Assenzio verde, che nel 1800 era uno dei migliori sul mercato. La distilleria C.F. Berger bloccò la sua produzione quando il 7 ottobre 1910 la Svizzera mise l'Assenzio al bando, chiuse poco tempo dopo. Questo pregiato Assenzio svizzero sarebbe andato quasi perso per sempre se non fosse stato per la scoperta di alcune bottiglie originali, intatte, che Jade Liqueurs si assicurò per custodirle e replicare la ricetta. Jade C.F. Berger è dunque un'accurata ricostruzione dell'originale C.F. Berger 65° fin nei minimi dettagli, utilizzando botanici selezionati delle regioni originarie, distillato in antichi alambicchi di rame. Questo Assenzio offre un'esperienza caratteristica dei migliori Assenzi in stile svizzero: un profumo audace e fragrante, in bocca una sensazione corposa e rotonda e distinte note erbacee che indugiano sul palato. Alla vista il colore ricorda quello delle olive e sfumature ambrate. Naso fragrante con note floreali iniziali che vengono presto superate dalla potenza di assenzio, finocchio, anice e issopo, l'aggiunta di acqua fredda ne amplifica la percezione. Le note botaniche sono ben distinte e il finale è lungo e pulito.

**Jade Nouvelle-Orléans Absinthe Supérieure (68°)** è un viaggio in una delle patrie dell'Assenzio. Dopo la Francia,



durante la metà del 19° secolo, la “fée verte” arrivò nella “Parigi del Nuovo Mondo”, la Nouvelle-Orléans (New Orleans). All'inizio furono i viaggiatori e gli immigrati francesi a portare l'Assenzio nella vivace città portuale della Louisiana francofona. Un farmacista locale, Antoine Peychaud, iniziò a distribuire elisir a base di Assenzio dal suo negozio di Royal Street. La popolarità dell'Assenzio aumentò sempre più in Louisiana e quando Henri Degas e Oscar Wilde, grandi consumatori dello spirito, arrivarono a New Orleans alla fine dell'800, non ebbero problemi a trovare Assenzio francese e svizzero importato.

All'inizio del XX secolo, un bar di New Orleans, l'Old Absinthe House, divenne famoso per i suoi Absinthe cocktail come il Sazerac, l'Absinthe Frappé e l'Absinthe Suisseuse. Tutto questo sarebbe durato



sino al 1912, anno in cui l'Assenzio fu bandito anche negli USA. Jade Nouvelle-Orléans Absinthe Supérieure è ispirato all'Assenzio di New Orleans. I preparati a base di stimolanti erbe toniche è ciò che i chimici della Belle Époque prescrivevano per vari disturbi subtropicali. Aspetto: verde lime pallido con una chiara sfumatura bluastra. Carattere vintage per questo Assenzio che in bocca si presenta con una percezione leggera e stimolante, note agrumate e floreali che si prolungano nel finale.

**Jade 1901 Absinthe Supérieure** (68°) è il secondo Assenzio prodotto da Ted Breaux. Quando nel primo decennio del 1900 l'Assenzio fu bandito in Svizzera e in Francia, molte distillerie chiusero. In quel periodo, la distilleria Combier di Saumur, in Francia, acquistò da un distillatore di Pontarlier due alambicchi da 1.100 litri

in rame per Assenzio. Quindi li installò insieme agli otto alambicchi più piccoli che già facevano parte della distilleria sin da quando Gustave Eiffel l'aveva progettata nel 1894. Questa storia e l'autenticità di quegli antichi alambicchi di Assenzio convinsero Ted Breaux a scegliere la distilleria Combier come sede più adatta per produrre i suoi cloni di Assenzio pre-ban. Jade 1901 Absinthe Supérieure è un altro classico Assenzio in stile vintage. Molto equilibrato è quasi croccante, con uno stimolante aroma erbaceo e un retrogusto morbido e persistente, finale erbaceo e legnoso. Anche in questo caso sono state fondamentali alcune bottiglie trovate in un notevole stato di conservazione, conservando gran parte del loro colore e freschezza originali.

**Jade Terminus Oxygénée Absinthe Supérieure** (68°) si distingue dai suoi pari per essere sottoposto a un particolare processo di ossigenazione a caldo, un metodo originariamente ritenuto igienico. Jade Terminus Oxygénée Absinthe Supérieure rappresenta l'espressione più potente della linea di Jade. Audace ma cremoso, presenta potenti aromi e un retrogusto lungo e stimolante che ricorda le origini medicinali dello spirito. Il finale è lungo, aromatico e leggermente mentolato. Jade Terminus Oxygénée Absinthe Supérieure è accuratamente distillato da Ted Breaux, utilizzando gli originali alambicchi di Assenzio del XIX secolo nella distilleria Combier. Questo Assenzio si esprime al meglio dopo essere stato travasato e lasciato respirare per un giorno o due, periodo nel quale il sapore continuerà a svilupparsi ulteriormente.

Jade Liqueurs è distribuita in Italia da Ghilardi Selezioni.

**Alessandro Palanca**

# Amaro MANDRAGOLA



Delicious & Delirium

PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARABBI - BEVI AMARO MANDRAGOLA RESPONSABILMENTE



# VALORE AGGIUNTO

Bancone e alambicchi: “Tripstillery”, il nuovo format che coniuga distillazione e ospitalità

DI SARA DE MARCO

**T**asting room, masterclass ed eventi sono i luoghi più frequentati da chi ha voglia e necessità di scoprire un prodotto, soprattutto il dietro le quinte, cioè la fase di creazione. Negli ultimi anni però è nata una nuova tendenza per avvicinare il produttore al

consumatore finale. In inglese vengono chiamati gastro-distilleries, still-bars o distillery pubs ovvero luoghi ibridi che combinano una distilleria perfettamente funzionante con un servizio bar e ristorante.

Apparentemente è un nuovo concetto di business nel mondo dei distillati ma



già precedentemente sperimentato dai brewpub (servizio di ristorante e birrificio). In un brewpub la birra viene prodotta principalmente per la vendita in loco. Laddove legalmente consentito, possono vendere birra o distribuirla ad alcune destinazioni fuori sede.

Questo tipo di format, emulato dai cocktail bar con distilleria, dà la possibilità ai proprietari di raccontare direttamente al consumatore finale il prodotto, aggiungere un valore di intrattenimento, l'opportunità di vedere una distilleria in funzione e regolare i profili aromatici, la gradazione dei liquori per adattarli alle preferenze del mercato o per equilibrare il gusto in miscelazione.

Pioniere del movimento è Bardenay Restaurant Distillery, nella capitale Boise dello stato americano Idaho, dove Kevin Settles, fondatore di Bardenay ha contri-



buito a sostenere il moderno movimento degli alcolici artigianali per unire in un unico luogo il ristorante e la distilleria da lui costruiti. Nel 1999 l'agenzia federa-



**PERSONAGGI**  
KEVIN SETTLES  
DI BARDENAY.

le BATF ha rilasciato a Bardenay il primo permesso mai concesso a un distillatore di operare in un pubblico esercizio e così, nel 2000, venne servito il primo cocktail a base di alcolici prodotti in sede.

La linea di prodotti Bardenay comprende Rum allo zenzero, Rum ambrato, Rum invecchiato 4 anni e Whiskey di segale imbottigliato in Bond. La sede di Coeur d'Al-

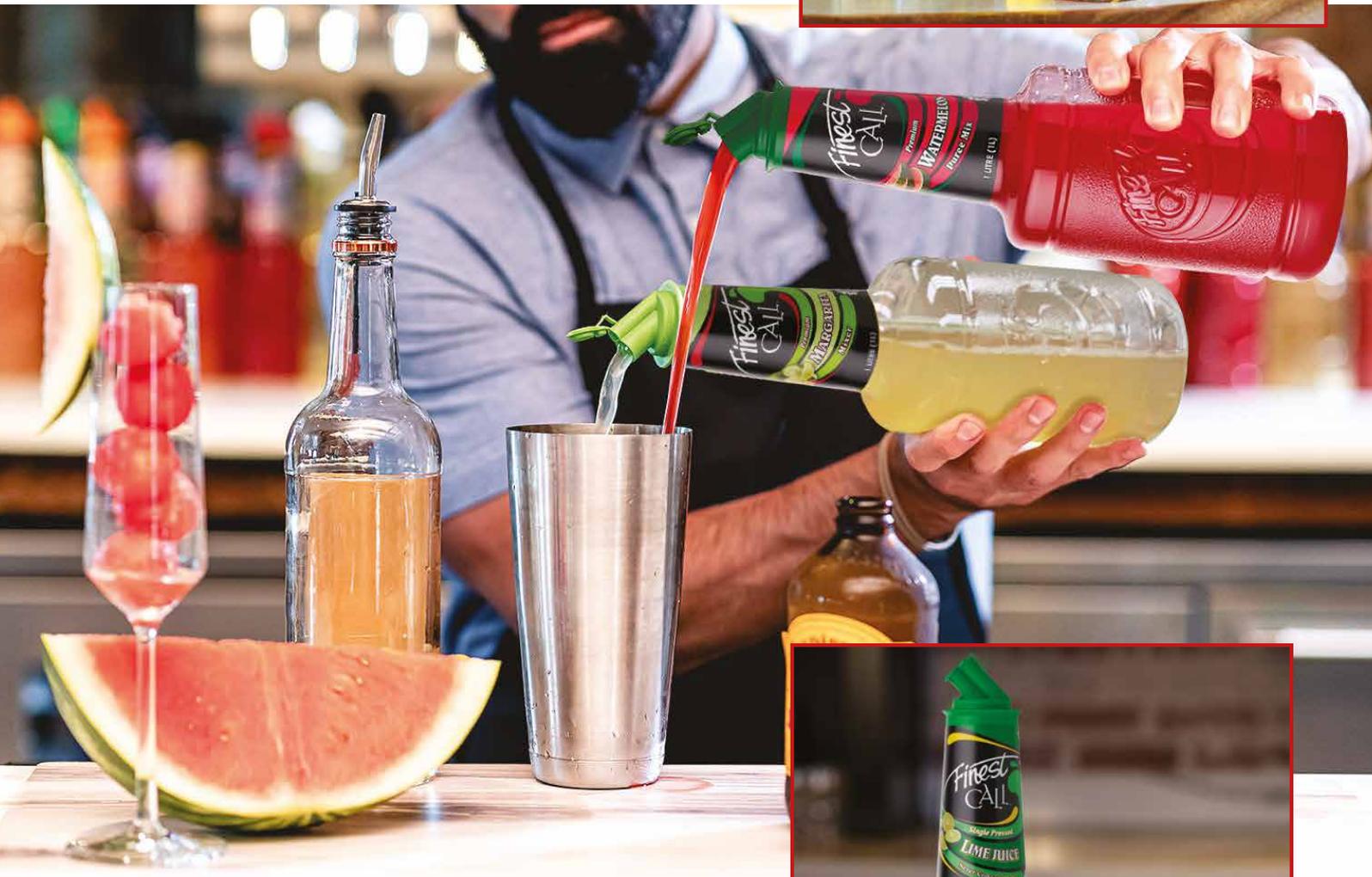
ne produce Vodka e Gin, Vodka al limone, liquori di fragola, banana, ciliegia e cassis. L'alcol utilizzato viene fermentato in loco da zuccheri o amido e vengono impiegate frutta fresca, bacche, spezie ed erbe aromatiche per insaporire i liquori.

Il percorso intrapreso da Kevin ha aperto la strada ad altri e oggi il fenomeno degli still-bars è in crescita anche in Europa.



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



Download the  
NEW ABM Cocktail Pro App  
for more recipes and information

# Dal 1881, l'originale Ferro China di Felice Bisleri.

Liquore amaro aperitivo di fama mondiale a base di  
Citrato di Ferro e China.

Si può bere a qualsiasi ora del giorno, preferibilmente  
prima dei pasti, secco o allungato con acqua semplice  
o minerale. Ottimo anche nei cocktail.

## Ricostituente

5 cl Ferro China Bisleri  
5 cl soda water  
1 zest di limone



Bevi responsabilmente. CaffèStudio



[www.bisleri1881.it](http://www.bisleri1881.it)



Nel 2012 a Bride Lan, Londra, Jonathan Clark apre la City of London Distillery (COLD). COLD è l'unica distilleria di Gin in quel distretto da 200 anni e al suo interno si trova il bar che si estende su gran parte di un lato del locale con l'esposizione di Gin COLD e una gamma di altri Gin e liquori. Direttamente di fronte al bar, dietro una parete di vetro, c'è la distilleria con tre alambicchi di rame in bella vista che fanno da sfondo all'area salotto. Gli alambicchi utilizzati sono due da 200 litri nominati Clarissa e Jennifer (i nomi sono ispirati a "The Two Fat Ladies" del programma alimentare della BBC) e un alambicco da 500 litri chiamato Elizabeth come tributo al 90° compleanno della regina.

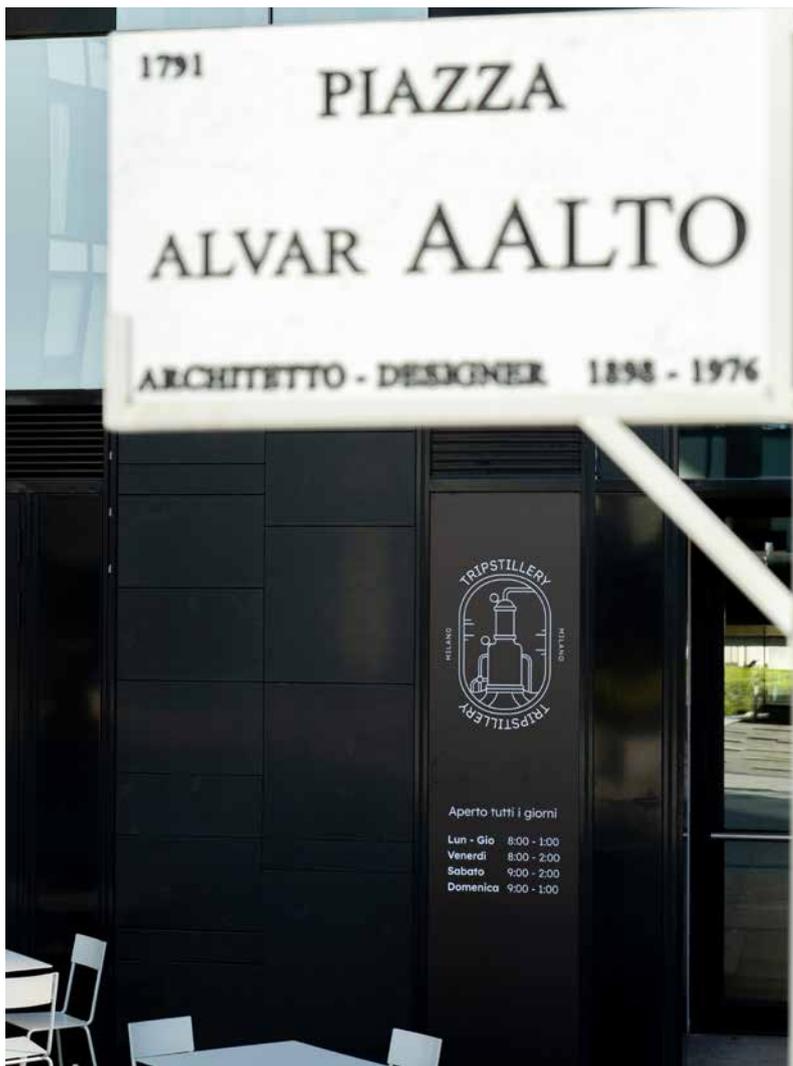
COLD offre l'esperienza di produrre Gin agli appassionati, dando l'opportunità di essere istruiti nella selezione botanica prima di creare la propria ricetta e di distillarla in singoli alambicchi di rame. La produzione in loco ha permesso a COLD di perfezionare le ricette tanto da sviluppare una vasta gamma di Gin, tra cui City of London Gin, Christopher Wren Gin



**PERSONAGGI**  
**JONATHAN**  
**CLARK**  
**DI COLD.**



(creato in collaborazione con l'ex Master Distiller di Tanqueray Tom Nichol), The Square Mile Gin, un Old Tom, Sloe Gin, Six Bells Lemon Gin e Murcian Orange Gin.



Questo format non è passato inosservato in Italia dove, nell'ultimo decennio, con l'aumento degli appassionati e degli intenditori del buon bere, c'è stato un notevole aumento della domanda di prodotti Made in Italy che favoriscono il terroir e la cultura locale. I cocktail bar sono sempre più attenti alla scelta delle materie prime e alla lista di drink da presentare ai clienti.

Dall'incontro tra la distillazione artigianale e l'alta qualità dell'hospitality milanese, nasce Tripstillery con l'intento di condividere le conoscenze e le tecniche della bar industry. Essendo tra i primi ad aver iniziato un'impresa simile in Italia, non è stato facile capire la reale fattibilità del progetto nell'ambito della legislazione italiana. Ma dopo aver esaminato la normativa, a settembre 2022 è stato inaugurato Tripstillery in Piazza Alvar Aalto, nel cuore di Porta Nuova a Milano. Dietro al progetto ci sono la professionalità, la bravura e la genialità dei barman Flavio Angiolillo e Luca Vezzali. Nel locale

HERNANDEZ  
SERRALLES  
EST. 1848  
**DON  
Q**  
AUTHENTIC  
- PUERTO RICAN RUM -



BEVI RESPONSABILMENTE

## DONQ GRAN RESERVA ANEJO XO

Una miscela esclusiva di diversi *Puerto Rican Rum* DonQ maturati tra i 9 e i 12 anni in botti di rovere bianco americano, con una percentuale di Rum Solera 50 anni.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | [WWW.GHILARDISELEZIONI.COM](http://WWW.GHILARDISELEZIONI.COM)



*Rhum*  
**Barbancourt**  
 HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA  
 L'ECCELLENZA.**





di Tripstillery, l'alambicco discontinuo con collo a cigno brevettato da Nicola Corna è a vista, tutte le fasi della creazione sono a cura del mastro distillatore Francesco Zini, le cui conoscenze e abilità sono a disposizione dei clienti che vogliono realizzare la propria idea di distillato o di liquore originale, prodotto seguendo una ricetta su misura, confezionato con etichetta personalizzata e sigillo in cera lacca.

Tripstillery è il risultato di un'esperienza decennale nel mondo della mixology, che si avvale della collaborazione tra esperti altamente qualificati e beneficia del rapporto diretto con il consumatore finale. A tutto questo si aggiunge l'artigianalità dell'estrazione, attraverso affascinanti tecniche di macerazione e distillazione. Tutto il ciclo produttivo avviene nel rispetto più assoluto del territorio e dell'ambiente, anche nei processi di essiccazione e di coltivazione di erbe e spezie che compongono i cocktail, provenienti da 16 ettari sul Lago d'Iseo, proprietà di Tripstillery.



La cocktail list comprende alcuni classici come Espresso Martini, Margarita, Amaretto Sour e il Dreamy dorini, alcuni signature tra cui il 2. (Talisker 10, salted mou e Pandan), il 5. (Green shiso, White Chocolate e Yaguara) e il 6. (Bru-



**PERSONAGGI**

DA SINISTRA  
FLAVIO  
ANGIOLILLO,  
FRANCESCO  
ZINI E LUCA  
VEZZALI.

gal 1888, Bana whey soda e Aromatics bitter). Tra le offerte anche alcuni craft cocktail e birre. I distillati prodotti sono la linea TRIPGIN con London Dry Gin, Bari Edition, Roma Edition, Milano Edition. Gli amari Sfera, Piramide e Cubo.

I bar-distillery segnano un'epoca nuova

per il mondo della mixology. Un connubio innovativo che al contempo promette di mantenere vive le tradizioni della distillazione, un'arte che non smette mai di affascinare e che racconta storie sempre più interessanti.

**Sara De Marco**



NEVERENDING *Story*



# “ALCATRAZ”, SANTA TERESA PER IL SOCIALE

Sport, istruzione e lavoro:  
un'altra *chance*  
per chi è in difficoltà

DI FABIO BACCHI

**L'**Hacienda Santa Teresa, gestita da cinque generazioni dalla famiglia Vollmer, fu fondata nel 1796 nello Stato di Aragua in Venezuela e oggi vanta più di 225 anni di tradizione.

Lo Stato di Aragua prende il nome da una palma iconica, il “Chaguaramo” nella lingua degli abitanti nativi. La croce formata da due strade fiancheggiate da queste palme, nel cuore dell'azienda, è nota come “Cruz de Aragua”, è diventato un emblema del Venezuela e ha ispirato il design del fondo delle bottiglie.

Gustavo J. Vollmer era un commerciante di Amburgo che si stabilì in Venezuela nel 1826 e sposò l'unica superstite della famiglia Ribas, discendente dei fondatori dell'Hacienda Santa Teresa. Nel 1996, per commemorare il bicentenario dell'Hacienda Santa Teresa, Alber-

to Vollmer Herrera chiese ai suoi mastri roneri di sviluppare un Ron che potesse sfruttare tutta la maestria e l'abilità artigianale apprese nei 200 anni di vita della distilleria. Il risultato è stato Ron Santa Teresa 1796. Questo pluripremiato Ron venezuelano single-estate, prodotto con metodo solera tramandato da maestro a maestro, è un blend di Ron con età compresa tra 4 e 35 anni (maturi, giovani, leggeri, complessi e pot still) che regala una preziosa complessità.

Il metodo solera di Santa Tera Ron utilizza principalmente due tipi di botti: rovere bianco americano di secondo uso, per l'invecchiamento, e quercia limousine francese dove il blend riposa per un breve affinamento finale. Le botti che compongono la solera Santa Teresa 1796 sono attive dal 1992 e non sono mai state completamente svuotate.





**PROTAGONISTI**  
AL CENTRO  
ALBERTO  
VOLLMER  
HERRERA.



Tutto il processo produttivo avviene in distilleria.

Il distillato di punta dell'hacienda si distingue per il suo gusto ricco e complesso ma dal finale sorprendentemente secco. Colore ambrato pieno con riflessi dorati, al naso lo spirito esprime un corpo fruttato con note di cioccolato fondente, vaniglia, cuoio, tabacco e prugne, un tocco finale di miele e pepe. Le caratteristiche geoclimatiche del Venezuela rendono il territorio ideale per la coltivazione della canna da zucchero.

I Ron Santa Teresa sono protetti dalla "Denominación de Origen Controlado Ron de Venezuela", un disciplinare molto rigido che, tra le tante particolarità, prevede una maturazione minima di 2

anni e ABV 40% minimo. Santa Teresa 1796 Ron contiene meno di 3 grammi di zucchero per litro.

Molto attenta ai valori sociali, l'hacienda persegue una politica di evoluzione sociale creando valore condiviso, non solo attraverso la produzione e la commercializzazione dei nostri prodotti, ma anche attraverso programmi che infondono valori morali e ideali.

Molto significativa una circostanza ormai storica che ha ispirato un esemplare programma di recupero e inserimento sociale. Nel 2003 i membri di una gang criminale si introdussero nell'Hacienda Santa Teresa per una rapina a mano armata. Il fatto permise all'azienda di mettere alla prova la capacità di costruire

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL  
*Paloma*



Distribuito da  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO  
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



soluzioni creative ai conflitti. Scoperti, ai giovani delinquenti la distilleria propose una scelta insolita: lavorare e rimediare al reato commesso o essere consegnati alla polizia. Gli uomini accettarono l'offerta, e nacque il Progetto Alcatraz.

Questo programma, basato sulla metodologia Alcatraz 2.0, è stato lo strumento principale per smantellare i gruppi criminali che operano nel comune di Revenga, nello stato di Aragua, e avviare il loro processo di trasformazione e reinserimento nella società. L'iniziativa combina formazione professionale e umana, assistenza psicologica, e sport. In

particolare, attraverso il rugby, intende trasmettere valori fondamentali per eccellere nella propria vita, quali rispetto, disciplina, lavoro di squadra, sportività e umiltà.

Oggi il progetto Alcatraz ha riabilitato molte bande, salvato centinaia di giovani dalla criminalità, reclutato migliaia di giovani a rischio e ha abbassato drasticamente il tasso di omicidi della regione. Il programma si è anche evoluto e ha permeato le carceri più pericolose del Paese, introducendo il rugby come strumento di reinserimento per i detenuti. In 15 anni il tasso di criminalità della



comunità che vive attorno all'hacienda si è ridotto del 90%. Oggi i numeri del Progetto Alcatraz registrano il recupero di 216 ex membri di gang criminali, la presenza in 36 centri penitenziali e il coinvolgimento di più di 900 reclusi. Le bottiglie di Santa Teresa 1796 sono immerse, per parte, in ceralacca rossa, compito che viene eseguito da uno dei membri del Progetto Alcatraz.

L'Hacienda Santa Teresa persegue dunque un processo sostenibile che crea valore aziendale, garantisce occupazione alle persone, dona una seconda vita agli ex membri di gang criminali, trasformandoli in produttori di Ron, permette sicurezza in una regione che fa parte di uno dei Paesi più pericolosi del mondo.

Nel 2020 Proyecto Alcatraz ha incorporato la band numero 11, un gruppo composto da 16 membri che ha operato criminalmente tra Aragua e Caracas, che ha aderito volontariamente al programma e ha completato le tre fasi del metodo per dare una svolta alla loro vita. Attualmente, questi giovani hanno istituito un'attività di distribuzione di prodotti di consumo di massa, un'impresa imprenditoriale che permette loro di consolidare la propria decisione di cambiare

**Santa Teresa**<sup>®</sup>  
FUNDADA EN 1796



Ph. Melania Siracusano

Una linea di liquori naturali di alta gamma, realizzati a mano,  
che trova massima espressione in cocktail d'autore  
o nei grandi classici senza tempo

Bevi responsabilmente.

[www.giardinidamore.com](http://www.giardinidamore.com)



# La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore



## CASTAGNER





e garantire la sostenibilità attraverso la generazione di profitti.

La bontà del Progetto Alcatraz è riconosciuta a livello internazionale, ricevendo più di 10 premi per il suo lavoro ed è un modello studiato da università tra cui anche Harvard.

Un altro programma di reinserimento è Prison Rugby, un'iniziativa che nasce nel 2013 e cerca di portare a pratica sportiva, formazione valoriale e supporto psicoeducativo più di 1.000 detenuti in 37 centri penitenziari (23 maschili e 14

femminili). Lo sport è usato anche in un programma di prevenzione della violenza che coinvolge più di 2.000 bambini e giovani che praticano il rugby.

L'Alcatraz Rugby Club ha cinque squadre competitive (Children, M-14, M18, Senior femminile e Senior free), 82 atleti ad alte prestazioni, 15 di loro appartengono alla Nazionale che ha vinto sei volte il campionato venezuelano di rugby.

Oggi a Ravenna, In Veneruela, arrivano periodicamente studiosi delle più celebri università del mondo, Harvard,



**SPORT & SPIRITS**  
AL CENTRO  
ALBERTO  
VOLLMER  
HERRERA.



Oxford, Sorbona, inviati dei più noti mezzi di informazione del mondo, come Financial Times, BBC. Non per comprendere la grave situazione economico politica che devasta il paese, piuttosto, per osservare uno straordinario progetto di ingegneria sociale, creato da un visionario produttore di Ron. I

n Hacienda Santa Teresa sanno fare bene due cose: un Ron eccezionale e giocare a rugby. Entrambe le cose per offrire una nuova prospettiva di vita a chi si era perduto. Chapeau signor Alberto Vollmer Herrera.

**Fabio Bacchi**

ENJOY  
THE TASTE OF WINTER



SUPREME TONIC WATER

BORN ON THE ROCKS

PURE IN THE TASTE

[www.alpexdrinks.com](http://www.alpexdrinks.com)

@alpex\_drinks



# UN MONDO DI BOLLE

A Modena, il meglio della produzione francese. Tra bottiglie *prestige*, singolari novità e sfide al femminile

DI ANTONELLA PAOLINO - SCHEDE TECNICHE DI VALENTINA RIZZI

**L**a città emiliana si riconferma capitale dello Champagne. Per due giorni, un fiume quasi ininterrotto di appassionati e di operatori del settore si è dato appuntamento a Modena per la quinta edizione di “Champagne Experience”.

Organizzata dalla Società Excellence, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza, “Champagne Expe-

rience” è il più importante evento italiano dedicato alle nobili bollicine francesi. Giunti da tutta Italia, sono stati quasi 7.000 gli appassionati e operatori di settore registrati all'ingresso dei padiglioni di Modena Fiere.

Questa edizione ha fatto registrare un netto aumento degli addetti ai lavori, dal 69% dello scorso anno, al 77%. Oltre 800 Champagne in degustazione e un signifi-



cativo ampliamento delle aree espositive hanno rappresentato un richiamo molto importante per tutti coloro che volevano conoscere e assaggiare le ultime novità.

A Modena gli importatori presenti, le grandi maison e i piccoli vigneron hanno incontrato i loro storici clienti e tanti nuovi operatori, spesso giovani professionisti che vogliono proporre nei loro locali un'attenta selezione di Champagne.

A testimonianza della rilevanza che l'evento trasferisce sul territorio non sono mancate le visite istituzionali delle autorità. A partire da quella di Stefano Bonaccini, Presidente di Regione Emilia-Romagna, di Gian Carlo Muzzarelli, sindaco della città di Modena e di Giuseppe Molinari,

presidente della Camera di Commercio di Modena, durante il taglio del nastro.

Molto seguiti anche i tanti appuntamenti di approfondimento tematici. Come la tavola rotonda organizzata dall'associazione tutta al femminile, "La Transmission – Femmes en Champagne": rappresentata a Modena da sei delle nove protagoniste e imprenditrici della Champagne – Charline Drappier (Drappier), Chantal Gonet (Philippe Gonet), Anne Malassagne (A.R. Lenoble), Alice Paillard (Bruno Paillard), Vitalie Taittinger (Taittinger), Mélanie Tarlant (Tarlant) –, moderate dalla giornalista Maddalena Fossati, direttrice de La Cucina Italiana e Condé Nast Traveller Italia. Le sei imprenditrici vitivinicole hanno



evidenziato i percorsi e le esperienze che ognuna di loro sta intraprendendo, nonché le sfide che stanno affrontando insieme per custodire con coerenza e rispetto un territorio dal prestigio unico al mondo.

«L'edizione 2022 di Champagne Experience è stata una sfida vinta e non era così scontato alla vigilia», commenta Lorenzo Righi, direttore di Società Excellence. «Modena si è riconfermata centrale nel catalizzare l'attenzione di tanti appassionati e operatori – aggiunge Pietro Pellegrini, vicepresidente di Società Excellence – con visitatori che sono arrivati anche quest'anno da tutta Italia, desiderosi di scoprire le tante anime delle affascinanti bollicine francesi».

Con il successo di Champagne Experience 2022, si celebrano quindi nel migliore dei modi i primi 10 anni di Società Excellence, che quest'anno ha visto l'ingresso di due nuove aziende associate, Apoteca e Ceretto Terroirs, portando così a 21 il numero dei soci. Forse bisognerà rivedere l'ingresso alla mostra, troppo ac-



IOVEM.IT  
#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it

# NUSA CAÑA

TROPICAL ISLAND RUM

*Rispettoso dei tempi passati, creato per le notti moderne, questa linea di rum pluripremiato rappresenta un progetto unico che riporta alla luce la storia di un antico mestiere indonesiano, ancora vivo oggi.*

*Nusa Caña è morbido, avvolgente, accessibile, ma allo stesso tempo avventuroso come la sua isola natale.*

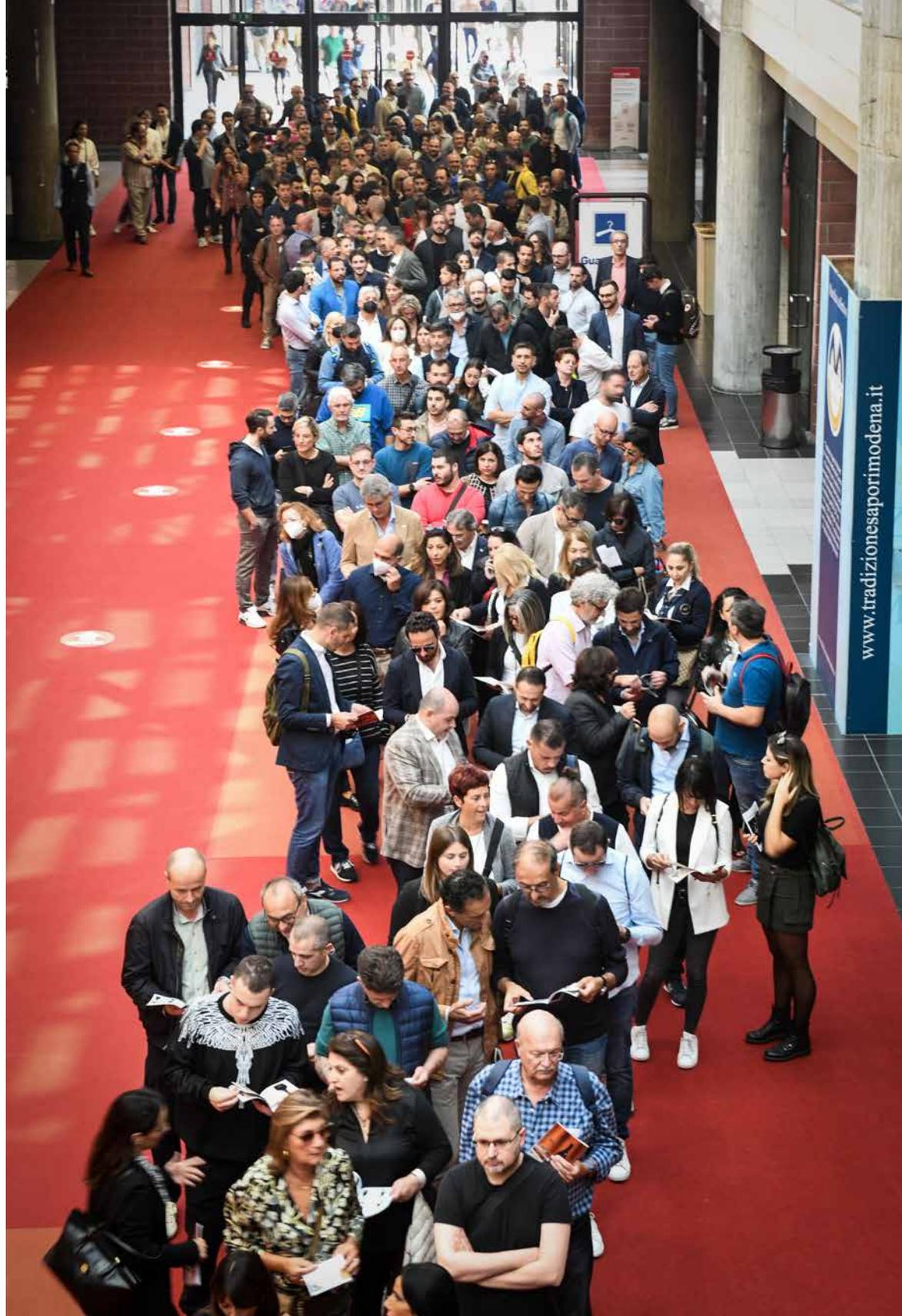
*Le etichette, fatte su carta riciclata e disegnate da artisti di strada di Bali, richiamano la natura ed i paesaggi tropicali dell'isola, mentre i loghi rappresentano la maschera Barong, lo "Spirito della foresta", un personaggio tipico del teatro indonesiano.*

Distribuito in esclusiva da

 **doreca**  
un mondo da bere

[www.doreca.com](http://www.doreca.com)





calcato e confusionario, creare un apposito ingresso stampa e accrediti speciali, magari prevedere un controllo di borse e zainetti. Da migliorare anche i trasporti per recarsi alla mostra. Pochi taxi, bus ogni ora la domenica, una singola navetta presa d'assalto ogni 40 minuti. È con-

sigliabile l'allestimento di una postazione stampa dove poter collegare un pc con una connessione wi-fi degna di un congresso internazionale di questo genere.

Non ho potuto assistere alla masterclass di Alberto Lupetti (i posti erano 40) non abbastanza per un'affluenza calcolata



su 6.400 persone in due giorni. Il prezzo, 110 euro più 5% commissione è accettabile. Direi onestissimo per assaggiare Cristal 2014, la mitica cuvée Petraea (metodo Solera declinato alla champenoise) di Francis Boulard et fille. Nel panel anche Champagne Henry Giraud (Fut de Chêne MV17). Ripeto: bisognerebbe ampliare il numero degli ammessi a queste masterclass soprattutto con personaggi del calibro di Lupetti. Comunque non poche le cuvée rare ed esclusive presenti in

tasting.

Al banco Joseph Perrier Champagne il brand manager Paul-Edgar Bredan mi ha deliziato con un prezioso assaggio della cuvée Josephine del '98, stappata dietro le quinte e oggi (quasi) introvabile sul mercato. Per Palmer & Co era presente Séléna Cortot con il suo Grands Terroirs 2015, un "Terroir dans les terroirs". Avrei voluto tanto assaggiare il Fut de Chêne di Henry Giraud (Ghilardi Selezioni) ma per 6 minuti di ritardo (sic!) mi è passato sotto

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847  
ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

# Rossi d'Angera

BEVI RESPONSABILMENTE



RADICI ANTICHE, SAPORE IRRESISTIBILE.

AMARO LAGO MAGGIORE, UNA RICETTA DI FINE '800  
CHE HA ATTRAVERSATO INTATTA IL TEMPO E LO SPAZIO.  
UN INEDITO BOUQUET DI ERBE, RADICI E SPEZIE CON SPECIALI NOTE AGRUMATE.  
EMOZIONI SENZA TEMPO.

AMARO LAGO MAGGIORE Rossi d'Angera — IWSC AWARD SPIRITS LONDON "Award Spirit Gold 2022"

LA  
DOPPIA NATURA  
DEL GUSTO





il naso. Troppa affluenza e poche le bottiglie "prestige" all'assaggio.

Le maison sono state distribuite per area di produzione su cinquemila metri quadrati: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte de Blanc et Aube. Abbiamo rivisto con piacere Alberto Massucco

Champagne e le sue cuvèe e riassaggiato Bruno Paillard, presente anche Encry. Inutile dire che adoro Paul Clouet (poco conosciuto ancora in Italia) di Bouzy che ha fatto un 2011 100% Pinot Noir pazzesco.

Non ho visto Moët et Chandon: snobismo? Vitalie Taittinger colpisce nel segno

**EVENTI**  
ALCUNI  
MOMENTI  
DELLA MODENA  
CHAMPAGNE  
EXPERIENCE  
2022.



con dei progetti nuovi e rosa. Presenti Pommery, Jacquesson, Deutz, Louis Roederer, non hanno bisogno di presentazioni, e Delavenne Père et Fils, zona Bouzy, con il loro favoloso Pinot Noir. Champagne Lombard cerca un mercato giovane, parla di miscelazione e food pairing con pizza. Premiato nella categoria “Meilleur Packaging Année 2022” si svecchia e fa bene.

Sugli allori Ayala e Bollinger nelle declinazioni più classiche, ed Erick de Sousa certificato in agricoltura biologica dal 2010 e in biodinamica con standard Demeter dal 2013. Finezza, eleganza, mineralità. «Savoir travailler en osmose» è il motto di Erick de Sousa.

Jacques Selosse non presente, mi sarei stupita del contrario. Il mercato Italiano continua a cercare in maggioranza il brut non millesimato ma in netto aumento abbiamo lo zéro dosage e i rose. Mi sarebbe piaciuto assaggiare un Rosé Saignée (un Roger Brun perché no ?) ma erano presenti solo rosé di assemblaggio. A quando il mercato Italiano sarà pronto per un “bloody” rosé?

Cala dunque il sipario su questa edizione di Modena Champagne che delinea le tendenze del mercato italiano e conferma l'attenzione che la bollicina francese riscuote in Italia. In attesa del prossimo anno vi segnaliamo alcune proposte nelle schede allegate.

**Antonella Paolino**



GRAPPA  
PAGLIERINA 45°

GRAPPA AL  
BARBARESCO 42°

GRAPPA AL  
BAROLO 42°

GRAPPA  
AMBRATA 50°

Specializzata Distilleria di Vinacce  
**LEVI SERAFINO**  
- NEIVE-

*La distilleria, fondata da Serafino Levi, dal 1945 è sempre stata gestita da suo figlio Romano. Con gli anni e l'esperienza, la simbiosi tra il distillatore, l'alambicco e le botti si affinò e perfezionò: l'alta qualità della grappa, le raffinate e poetiche etichette e la piccolissima produzione, hanno reso prestigiose e ricercate le bottiglie di questo distillato.*

*Romano Levi mise a punto un sistema di lavorazione che viene tuttora scrupolosamente seguito dalle medesime persone che collaboravano con lui, utilizzando lo stesso metodo di "concia" delle vinacce e lo stesso alambicco discontinuo in rame a fuoco diretto, uno dei pochissimi ancora attivi nel mondo. Tuttora le etichette utilizzate sono copia di quelle disegnate da Romano Levi e tutte riportano l'anno di distillazione e quello di imbottigliamento.*

DISTILLERIA ROMANO LEVI  
PROPONE UNA RICCA SELEZIONE DI  
GRAPPE, DALLE PIÙ MORBIDE ALLE  
PIÙ STRUTTURATE. DA MEDITAZIONE.  
DISTRIBUITE IN ITALIA  
DA SAGNA S.P.A. DAL 1928  
(WWW.SAGNA.IT).



### **HENRI GIRAUD – ARGONNE 2014**

Argonne è la massima espressione di Henri Giraud. La sontuosità del Pinot Noir di Ay viene esaltata da un tocco leggero di freschezza che porta lo Chardonnay, un equilibrio perfetto ed armonico. L'accurata selezione dei legni per la rifermentazione è una delle caratteristiche che rendono la maison unica nel suo genere. Da qui nasce uno dei più grandi Champagne al mondo con tiratura limitatissima, solo 8.000 bottiglie.

**Nome:** Argonne

**Annata:** 2014

**Vitigno:** 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise con fermentazione in barrique della foresta di Argonne

**Affinamento:** 72 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** oro brillante, cristallino e dal perlage fine e persistente con una spuma chiara

**Olfatto:** intenso con aromi di tartarine, brioche, mela verde, erbe aromatiche e un tocco di menta

**Palato:** il sorso è diretto, potente, con una acidità ammorbidita dal legno ma che vibra sul finale; il finale è persistente con ritorni balsamici



### **LOUIS ROEDERER COLLECTION 243**

Novità assoluta della celebre maison Louis Roederer, designato come degno successore del Brut Premier. Questo Champagne è il risultato dell'assemblaggio di vini base ottenuti da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, con l'apporto di un 34% di vini di riserva di 6 diverse vendemmie, elevati in legno.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise con rifermentazione in legno

**Affinamento:** almeno 4 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo paglierino dai riflessi dorati percorso da fini e persistenti bollicine

**Olfatto:** ampio e variegato con sentori di pesca gialla, mango e cedro candito, di nocciola, pan brioche e gesso

**Palato:** contraddistinto da una viva freschezza che coniuga forza e rara eleganza in termini di cremosità e articolazione aromatica

## JOSEPH PERRIER – CUVÉE JOSÉPHINE 1998

La **Cuvée Joséphine** di **Joseph Perrier** illustra l'autenticità dei grandi terroir e l'esperienza di una maison di Champagne di prestigio e dall'anima familiare. Situata a Châlons-en-Champagne, la maison è stata fondata nel 1825 e dal 1888 è di proprietà della stessa famiglia. Dal 2019 è gestita da Benjamin Fourmon, sesta generazione della famiglia, che cura i 22 ettari di vigneto situati nel cuore della Champagne, sulla riva destra del fiume Marne, intorno a Cumières e Hautvillers. Protagonista qui è il Pinot Nero, mentre due ettari sono dedicati allo Chardonnay e i filari si snodano lungo i sentieri dove, da sempre, la vite riesce a regalare emozioni allo stato puro. Anche in cantina i circa tre chilometri di meravigliose gallerie risalgono al periodo Gallo-Romano e, con i loro percorsi, fanno da culla ai diversi milioni di bottiglie che, in questo silenzio, affinano e riposano, in tranquillità e stabilità, per almeno tre anni. Non solo Champagne, Joseph Perrier è autentica espressione di stile ed eleganza, un'eccellenza senza tempo e senza occasioni.

**Annata:** 1998

**Vitigni:** 48% Pinot Noir, 52% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise

**Affinamento:** almeno 8 anni

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol

**Vista:** giallo paglierino con riflessi dorati e perlage fine e persistente

**Olfatto:** aromi di scorza d'agrumi, fragranze di mela renetta e pesca, vaniglia e cannella

**Palato:** corpo rotondo e con un finale lungo, fresco ed equilibrato

## PALMER & CO GRAND TERROIRS 2015

Annata eccezionale per la simultanea combinazione di temperature elevate e scarse precipitazioni durante gran parte della fase vegetativa della vite. Dopo un inverno mite e umido, le soleggiate giornate estive e le fresche notti della seconda metà di agosto hanno permesso alle uve di maturare perfettamente. La vendemmia 2015 ci ha offerto vini ricchi, complessi e splendidamente equilibrati, precursori di una grande annata.

**Annata:** 2015

**Vitigni:** 38% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 12% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise unito al metodo Solera

**Affinamento:** dai 6 agli 8 anni sui lieviti

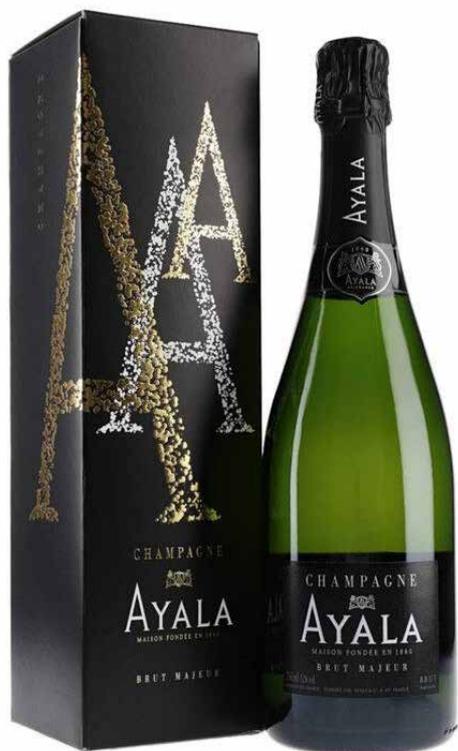
**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato con riflessi ambrati, brillante e cristallino con un perlage fine e di lunga durata



**Olfatto:** si apre con note di fiori d'arancio e acacia, mescolato a note di frutti gialli, evolve poi verso aromi speziati di ananas fritto e fava tonka

**Palato:** caratterizzato da freschezza, con agrumi che sublimano le note di brioche e frutta secca



### **AYALA- BRUT MAJEUR**

Questo champagne rappresenta alla perfezione lo stile Ayala. Qui lo Chardonnay esprime tutta la sua purezza e la sua eleganza, sublimato dal Pinot Noir e dai Pinot Meunier provenienti dalle migliori località.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise in vasche di acciaio inox

**Affinamento:** 3 anni in media sulle fecce e 2 anni e mezzo in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato tenue con perlage fine e bollicine persistenti

**Olfatto:** bouquet fine e delicato, si apre su note di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

**Palato:** vivace, fresco e con una nota fruttata nel retrogusto che lo rende piacevolmente persistente



### **PAUL CLOUET - BOUZY VINTAGE 2014**

La maison fu fondata nel 1907 dal nonno di Marie-Thérèse Bonnaire che oggi vigila sui destini del marchio accompagnato dai suoi due figli, Jean-Etienne e Jean-Emmanuel. Situata a Bouzy, Bonnaire-Clouet è una famiglia di viticoltori riconosciuta e rispettata della Montagne de Reims dove il suo know-how si esprime attraverso i suoi Champagne Blanc de Noirs.

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 100% Pinot Noir

**Vinificazione:** metodo Champenoise in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento:** almeno 60 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato intenso contornato da un perlage fine e di lunga durata

**Olfatto:** bouquet avvolgente ed elegante, note minerali, fruttate e floreali sul finale

**Palato:** ottimo corpo, cremoso, equilibrato, con un sorso lungo e persistente

## JACQUART- ROSÈ MOSAIQUE

Nata nel 1962 dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione. La sede di Jacquart si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di Boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 45% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 21% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise

**Affinamento:** 3 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** buccia di cipolla con bolla fine e persistente

**Olfatto:** sentori di fragolina di bosco, pesca e mandarino

**Palato:** morbido, fresco e di ottima mineralità, con sentori di frutti rossi, ribes, albicocca, pompelmo, equilibrato e con un finale di lunga persistenza



## ERICK SCHREIBER – BLANC DE BLANCS

Questa cuvée è uno Champagne minerale e gourmet. Realizzata solo con Chardonnay coltivati con metodi biodinamici, la cuvée è vinificata da una selezione dei migliori succhi della pressatura. Il basso contenuto di zucchero di questo Champagne (3,53 g/l) rivela il suo pieno potenziale.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise con coltivazione biodinamica

**Affinamento:** 9 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo con note verdi brillanti con perlage fine e abbastanza persistente

**Olfatto:** intense note di pasticceria, brioches, zeste di limone, frutta a pasta gialla, fiori, nocciole tostate e una leggera nota salina sul finale

**Palto:** morbido, equilibrato con una piacevole nota sapida e una buona persistenza con un tocco che ricorda il legno

**Valentina Rizzi**



# AMARO

## CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO  
DELICATO DAL GUSTO  
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE

[www.alprestre.com](http://www.alprestre.com)



# HERMITE

Le vicende di Alpestre affondano le radici nella storia. Nel 1903 i frati Maristi si trasferirono dalla Francia in Piemonte e acquistarono a Borgo Salsasio, Carmagnola, un grandioso edificio costruito nel 1600, già antica residenza di nobili famiglie. I Maristi restaurarono il malandato palazzo facendone la loro semplice dimora e vi installarono la distilleria con tutte le attrezzature che riuscirono a portar via dalla Francia. Nacque così la distilleria San Giuseppe.

Alla metà degli anni Settanta la distilleria San Giuseppe produceva l'Alpestre e altri liquori. Fiori, erbe e radici alpine erano incluse nella ricetta dell'Hermite, "gran cordiale italiano" a minor tenore alcolico, indicato come digestivo, nella preparazione di dolci e macedonie o in cocktail.

Partendo dal ritrovamento delle antiche ricette dei frati maristi, che fin dal 1857 hanno dedicato studi approfonditi sui benefici derivati dalla distillazione di erbe officinali, Onesti Group, proprietario del brand, ha ripreso l'antica formula di Hermite, l'amaro di Alpestre.

Degustando Hermite sarà piacevole riscontrare originali note erbacee e agrumate, conferite dalle rinomate materie prime tipiche dei territori al confine tra Piemonte e Liguria.

Alla vista Hermite si presenta di colore giallo scuro con riflessi arancio. All'olfatto si esaltano note officinali e balsamiche. Al palato: il gusto erbaceo è pieno, marcato ma amabile, equilibrato e amaricante con toni agrumati. Tra le botaniche principali ritroviamo genziana, menta piperita, arancio amaro, arancio dolce, rabarbaro, china, anice verde, timo serpillio, achillea millefoglie, assenzio romano.

Oggi come allora, Hermite è il compagno ideale per chi vuole concedersi un finale perfetto dopo ogni pasto o un momento di meditazione.

Hermite è stata una delle novità più importanti presentate all'ultima edizione di Roma Bar Show nel mese di maggio.

Hermite sapore cordiale e anima Alpestre, si presenta come compagno ideale di conviviali bevute. Perfetto come dopo pasto, ottimo in miscelazione, le sue proprietà digestive sono esaltate da una percentuale del 10% di distillato Alpestre presente nella formula segreta.



# LE NOVITÀ DI RON COLON SALVADOR

**Q**uando presentammo Ron Colon introducemmo una curiosa referenza: Ron Colon Rum/Rye, uno spirito ibrido composto al 50% da Ron Colon Drak Aged 6yo e dal 50% di un Rye Straight Whiskey 100%, 4yo distillato nel 2017. L'azienda dichiarò che era importante creare un nuovo stile di spiriti che coniugassero Rum e Whiskey insieme. La ricercata miscela al 50% permette di fare emergere le caratteristiche di entrambi gli spiriti evitando che si contrastino tra loro.

Gli spiriti ibridi non erano una novità, tuttavia RumRye puntò a rompere il muro di scetticismo dei puristi verso questa categoria. Dopo l'esperimento RumRye, Ron Colon Salvador presenta delle novità: Rumzcal e Red Banana Oleo.

Superando ogni categoria merceologica con coraggio e immaginazione, Ron Colon esplora una nuova dimensione del gusto. Il nuovo ibrido combina l'originale Ron invecchiato con un autentico gusto del Messico, quello del Mezcal. Questo spirito a 49,5° è una miscela composta al 66% da Ron Colon Salvadoreno Dark Aged Rum e per il restante 33% da Maquay Espadin Mezcal.

Un'azienda familiare di quarta generazione gestita da madre e figlio, a Oaxaca produce un Mezcal Espadin utilizzando metodi artigianali da oltre sei decenni. La famiglia segue personalmente tutto il processo produttivo: la semina e la raccolta dell'agave, il taglio delle foglie, la cottura delle piñas in un forno interrato costruito nel 1963. Dopo



la cottura che dura 5-6 giorni le piñas vengono macinate con il metodo tahona, fermentate in tini di legno e quindi

distillate in discontinuo in alambicchi di rame.

All'olfatto RCS Rumzcal si presenta



con la nota fumosa, terra e una naturale dolcezza. Al palato si apprezza come il matrimonio tra Rum e Mezcal sia riuscito. In equilibrio con il naso l'esperienza gustativa è caratterizzata da

fumo, carbone, terra e accenni di frutta tropicale.

Ma le novità di RCS non finiscono qui. Nelle Jags Head Coffee Farms a El Salvador crescono dei rigogliosi ba-



**PALLINI**

dal 1875



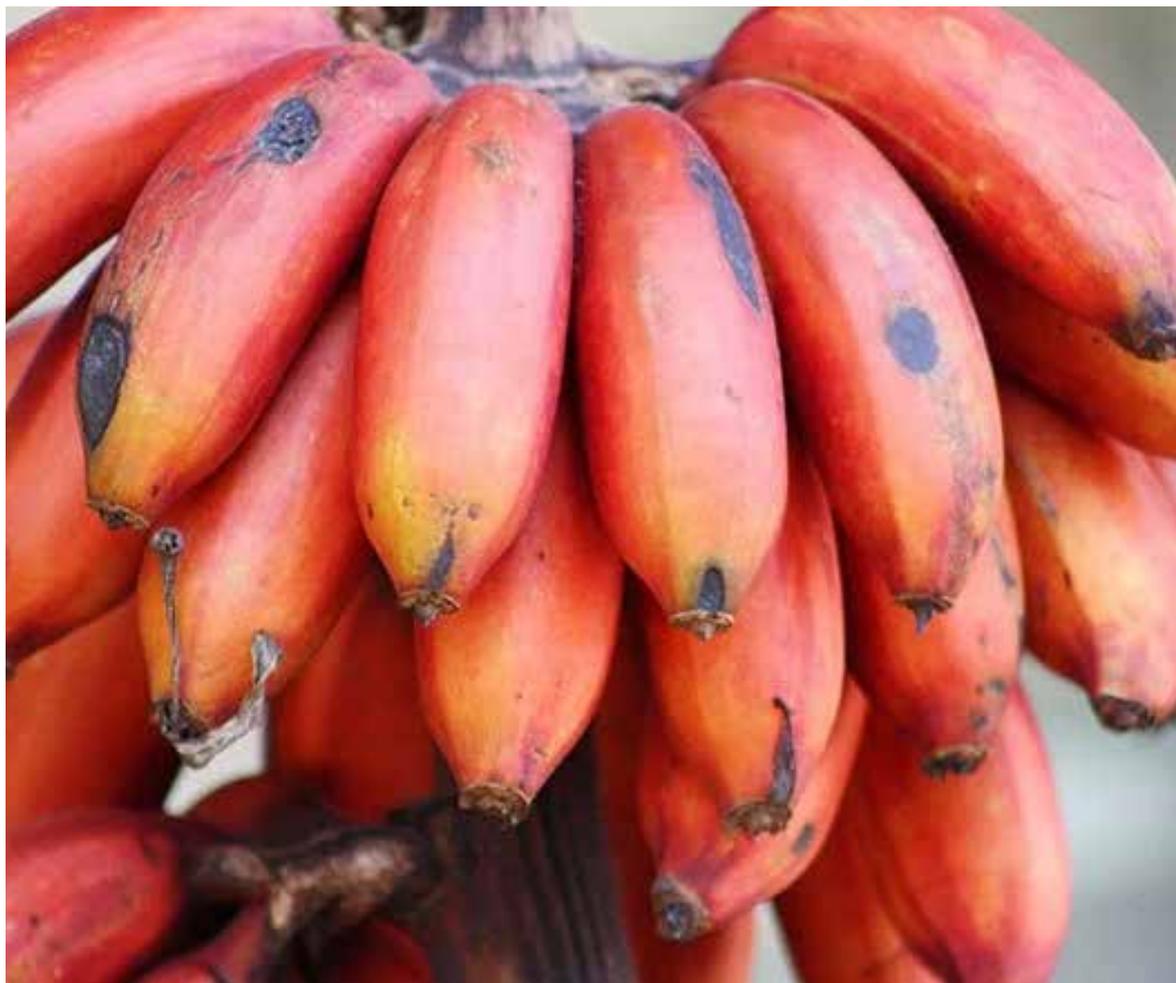
BEVI RESPONSABILMENTE



## **Tónico** per eccellenza **Pugliese** per tradizione

La combinazione sapiente di spezie inedite rafforza la nota amaricante e tonica, esaltando le caratteristiche tipiche della Teriaca Pugliese.

# FIUME



nani rossi. Nel suo incredibile disegno la natura aveva previsto che con le loro larghe foglie queste piante proteggessero le fragili drupe di caffè dal sole battente. Questa tipologia di banana è morbida, di particolare dolcezza quando raggiunge la perfetta maturazione. Alcuni osservano che queste banane abbiano una particolare dolcezza che ricorda il lampone, altri lo trovano un incrocio tra la piantaggine e una banana gialla. Comunque sia, queste banane hanno ispirato al team di RCS un nuovo spirito, e d'altronde, a chi non piace un Banana Daiquiri?

Il team di Ron Colon ha iniziato a studiare il modo migliore per legare al Rum l'aroma di banana. Eric van Beeck e Danil Nevsky hanno mostrato come prepa-

rare un oleo saccharum di banana e sono iniziati i test. Contemporaneamente il brand ambassador Steph Di Camillo ha iniziato a creare interesse attorno al progetto #ThisRumIsBananas. Del Ron Colon Dark Aged è miscelato con un distillato ottenuto da bucce di banane, in parte essiccate e in parte fresche, e rifinito con sciroppo di canna da zucchero.

Ron Colon Red Banana Rum si presenta al naso ricco di note tropicali come la canna da zucchero fresca e la banana, bilanciate da un mix di note terrose e minerali e melassa. In bocca questo spirito regala un bellissimo bouquet di cacao tostato seguito da banana fresca e caramellata.

Ron Colon è distribuito in Italia da Pallini SpA.



## **RUMZCAL NEGRONI**

### **INGREDIENTI**

- 30ml Rumzcal
- 30ml Campari
- 30ml Vermouth rosso

Miscelare gli ingredienti, mescolare in un rock con ghiaccio e guarnire con buccia di arancia.

## **DAIQUIRITA**

### **INGREDIENTI**

- 60ml Rumzcal
- 20ml succo di lime
- 15ml simple syrup
- 2 dash orange bitter

Shakerare gli ingredienti e filtrare in una coppetta cocktail. Guarnire con lime.

## **WHERE THE SUN SHINES AKA LATIN BOILERMAKER**

### **INGREDIENTI**

- 1 birra lager latino americana o caraibica accompagnata da 1 shot di Rumzcal

## **BANANA CREAM ICED COFFEE**

### **INGREDIENTI**

- 50ml Ron Colon Red Banana Rum
- 120ml Cold Brew
- 30ml Double Cream

Preparare direttamente in un Collins glass con ghiaccio. Mescolare gli ingredienti, la panna deve essere floating sulla superficie del drink. Guarnire con scaglie di cioccolato.

## **BANANA OLD FASHIONED**

### **INGREDIENTI**

- 30ml Ron Colon Red Banana Rum
- 30ml Ron Colon Rum Rye
- 2 dash Angostura bitter
- 2 dashes Orange bitter

Preparare con metodo Old Fashioned e guarnire con arancia e lemon twist e ciliegia.

## **BANANA DAQUIRI**

### **INGREDIENTI**

- 30ml Ron Colon Red Banana Rum
- 30ml Ron Colon Blue
- 15ml succo di lime

Preparare in uno shaker, mescolare in una coppetta cocktail e guarnire con banana disidratata.





Scopri tutta la mixology Nardini

# #SHAKE YOUR GRAPPA



17(B)79  
**NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE  
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

# BARBA-TURICO

ELIXIR BALSAMICO



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) -  Pellegrini Spa -  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

# BARBA-TURICO

La moltitudine degli amari in Italia è espressione antica della spasmodica ricerca degli elisir di lunga vita. Sin dai tempi di Ippocrate, poi attraverso gli alchimisti arabi e dalla Scuola Medica di Salerno sino ai giorni nostri, gli amari rappresentano l'evoluzione della tradizione che diventa esperienza.

In Italia gli amari sono ambasciatori di territori, testimoni di antiche conoscenze speciali, sapienza contadina e anche di affascinanti storie che si confondono tra mito e leggenda. Storicamente permeati dall'alone di rimedi universali contro tutti i mali, da quello di denti al mal d'amore, questi rimedi universali rispettavano i precetti della Cabala che prevedeva nel numero di 26 ingredienti l'equilibrio perfetto per la creazione di un elisir di lunga vita.

Barba-Turico Elixir Balsamico si ispira ai rimedi ottocenteschi venduti da ciarlatani e curatori nelle animate piazze di paesi e cittadine, contrade e borghi, nei quali decantavano le qualità delle magiche panatee del tempo. Grazie alle loro innumerevoli identità e complessità, questi gioielli della liquoristica di cui l'Italia è culla e patria, si sono evoluti acquisendo l'apprezzamento del mercato globale e una dignità pari a quella dei grandi distillati.

In oltre un anno di attento studio dei manuali di liquoristica dell'epoca, faticosamente recuperati, Davide Monorchio, responsabile del comparto Liquori e Distillati della Pellegrini S.p.A. ha analizzato centinaia di ricette e individuato 26 botaniche dell'arco alpino italiano, ciascuna nota per le sue proprietà curative, per creare un elisir dal sapore alpino.

Barba-Turico Elixir Balsamico è dunque il frutto di una lenta macerazione a freddo di erbe, spezie e radici, tipici delle montagne italiane. Tra questi doni della natura che compongono il corpo botanico di Barba-Turico, l'achillea millefoglie, perfetta per la produzione di liquori, grazie alle sue gradevoli note aromatiche, già utilizzata per curare gli stati ansiosi e l'insonnia; la menta piperita, ricca di aromi balsamici, nota nei trattati di erboristica per le sue virtù digestive; la camomilla, ancora oggi molto utilizzata per i suoi blandi effetti calmanti.

Con il suo colore giallo paglierino, Barba-Turico Elixir Balsamico si presenta al naso intenso, con un corpo ricco di sfumature e piacevolmente balsamico, con una nota complessa che invita subito l'assaggio. Al palato è piacevolmente fresco, la menta è mitigata da sfumature erbacee, ricordi di torrone, spezie calde che emergono al medio palato, il grado alcolico a 29,5° esalta il finale lungo, pronunciato e persistente. Nel complesso emerge l'equilibrio tra olfatto e palato che si pronunciano con la medesima intensità.

Barba-Turico si presta a un consumo trasversale, liscio o con ghiaccio, ottimo fresco a una temperatura compresa tra 6° e 8°, in miscelazione regala lunghezza e intensità di gusto. Barba-Turico Elixir Balsamico è parte dell'esclusiva linea Pellegrini Private Stock ed è distribuito da Pellegrini SpA.

## RICETTE DI VINCENZO LOSAPPIO – ZENZERO – BARLETTA

### RIMEDIO

#### Ingredienti

- 2 cl Applejack
- 2,5 cl Elixir Barba-Turico
- 2 cl Sherry fino
- 1,5 cl cordiale lemongrass/pepe Sechuan
- 1 dash yuzu bitter

**Tecnica:** stir & strain. **Glass:** coppetta vintage.

**Garnish:** anice stellato.

### CABALA SOUR

#### Ingredienti

- 3 cl Elixir Barba-Turico
- 3 cl succo di lime
- 3 cl Ginger Falernum Mr. Three & Bros
- 1,5 cl Bourbon Whiskey

**Tecnica:** shake. **Glass:** old fashioned.

**Garnish:** foglie di menta.

# QUELLE MAGNIFICHE ANNATE

Ardbeg e un single malt  
irripetibile

L'ultima traccia liquida  
dei favolosi anni Settanta

DI FABIO BACCHI



**Q**ualche settimana fa una notizia ha suscitato grande scalpore tra i Whisky lover e in particolare nella cerchia di collezionisti del nobile distillato. Secondo la cronaca una collezionista asiatica, già nota alla distilleria per precedenti acquisti, si è aggiudicata una botte di Ardbeg Whisky per una cifra astronomica: 16 milioni di sterline, equivalenti a circa 19,3 milioni di dollari statunitensi.

L'iconica distilleria scozzese diventa detentrici del record di una singola vendita privata. Il precedente record di vendita di una singola botte appartiene a una botte di Whisky The Macallan 1988, venduto all'asta per appena, si fa per dire, un milione di sterline. La cask No. 3, oggetto dell'ultimo record, contiene uno

spirito distillato il 25 novembre 1975, in parte maturato in botti ex Bourbon e in parte in ex Oloroso Sherry. Nel 2014 il Whisky maker di Ardbeg, Bill Lumsden, assemblò i due spiriti in una unica botte ex Sherry.

Quando Bill Lumsden assaggiò i distillati di quelle ultime due botti degli anni '70 le trovò eccezionali e immaginò di creare un Whisky ancora migliore spondole. Nei prossimi cinque anni l'acquirente riceverà 88 bottiglie di Whisky all'anno di questo single malt, così da creare una serie verticale unica di Ardbeg che parte dall'annata 1975, invecchiata per 46 anni e quindi, in successione, spiriti di 47, 48, 49 e 50 anni di età.

Ormai già estinta la produzione degli



**PRODUTTORI**  
THOMAS  
MORADPOUR E  
BILL LUMSDEN  
DI ARDBEG.



anni '80, secondo quanto affermato da Thomas Moradpour, presidente e CEO di The Glenmorangie Company, proprietari di Ardbeg, questa botte è unica perché rappresenta l'ultima traccia liquida degli anni '70 di Ardbeg. Infatti, negli anni '70 la produzione di Ardbeg fu usata quasi esclusivamente per il blending e solo pochissime botti furono conservate.

La distilleria non ha dichiarato come è stato trovato il compratore, l'operazione è avvenuta in modo molto riservato e con pochissimi testimoni, ma si presu-

me che sia uno dei membri dell'Ardbeg Committe, il club globale che riunisce più di 160.000 appassionati fan di Ardbeg in tutto il mondo. Questa operazione rientra in un particolare programma di vendite di Whisky eccezionali a privati che Ardbeg ha già avviato da due anni e senza pubblicità. Oggetto: botti di Whisky intorno ai trenta anni con prezzi che oscillano tra i duecentomila e i due milioni di euro.

Colin Gordon, manager della distilleria, ha valutato l'unicità della botte e

BEVI RESPONSABILMENTE



# APERITIVO

# NO. 3 LONDON DRY GIN

# FOOD IS THE KEY



imported and distributed by

**PALLINI**

[pallini.com](http://pallini.com)





YSABEL REGINA

## ELEGANTE, RAFFINATO, REGALE.

Mix unico di Brandy Solera Gran Reserva e Cognac VS proveniente da Petit & Grande Champagne, invecchiato per sei mesi nelle leggendarie botti Pedro Ximenez.

Fruttato, floreale con sentori di cioccolato fondente, caffè e uva passa, avvolge il palato con una sottile traccia di vaniglia, un sapore tostato e tocchi di sherry.

Un carattere inconfondibile nel mondo dei dark spirits e della Mixology.

[www.vanguard.com](http://www.vanguard.com) @vanguardclub\_it



Bevi responsabilmente



analizzato le differenze dello spirito degli anni '70 con lo stile attuale. La differenza è nell'orzo maltato. Tutto il cereale per la produzione degli anni '70 era stato maltato in loco.

La distilleria Ardbeg chiuse nel 1981 e da quell'anno in poi tutto l'orzo maltato è arrivato da Port Ellen. A differenza di oggi, dove la qualità dell'orzo maltato è più standardizzata, negli anni '70 vi erano più variazioni nella qualità dell'orzo maltato.

Quando si tratta di Cask No. 3, i sentimenti di Colin Gordon nei confronti del liquido sono chiari: «È uno spirito liquido assolutamente sensazionale, molto, molto speciale. Dopo 46 anni la nota torbata è ancora ben presente e in

equilibrio. Profondità e complessità del distillato sono impreziosite da note fruttate e agrumate, toni coriacei di mogano, quindi olio di lino, tutto frutto di una maturazione straordinaria».

Altre botti particolari saranno messe in vendita in futuro, ma la cask No 3 rappresenta l'apice del particolare programma di vendite. Un Whisky come quello del 1975 richiederà molto tempo per maturare e circa 50 anni di attesa e pazienza.

Venticinque anni fa la distilleria Ardbeg era quasi scomparsa. Completamente chiusa per la maggior parte degli anni '80, di nuovo chiusa negli anni '90, fu acquistata da Glenmorangie nel 1997 e da allora è risorta dalle ceneri per rico-



pire il ruolo che oggi gli compete nella Whisky industry.

Ardbeg continua a guidare anche la forte domanda sul mercato secondario. Rare Whiskey 101 ha citato il marchio di Whisky scozzese come il secondo Whisky più richiesto dai collezionisti nel Regno Unito. Il management di Ardbeg attribuisce la popolarità del marchio alla sua innovazione, “paradosso torboso” e spera che occupi il primo posto nel prossimo futuro.

Ardbeg Whisky è prodotto con cure e filosofia molto specifiche. È il più affumicato dei malti di Islay, ma questo “paradosso torbato” non è tutto fumo,

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)

BEVI RESPONSABILMENTE

DA DESIGN.IT

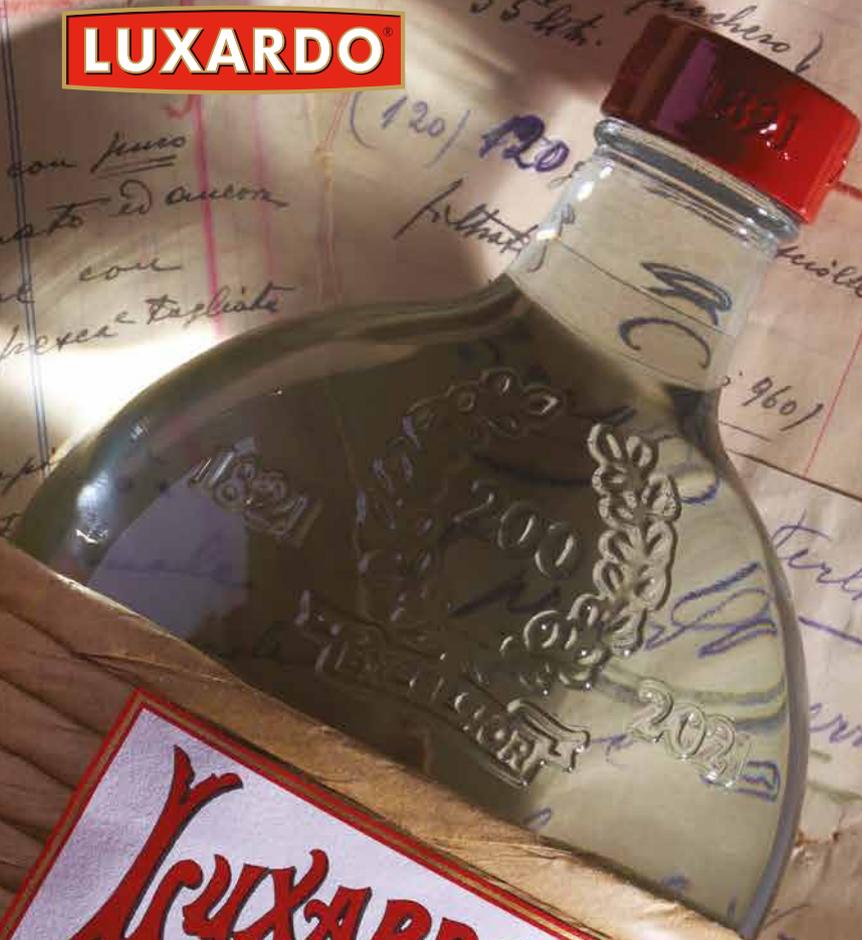
Maraschino speciale  
tipo Perle Extra Dry

**LUXARDO**

composta di preparati con puro  
e marasca appena spinate ed accon  
tate in fermentazione con  
ta di foglie marasca fresche tagliate  
lti vanno prima riempiti  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
5 si aggiunge la  
fresca, tagliata

se si formano  
del vino maras  
tenere il tin  
completo

196 kg. (marchese)  
55 litri.  
120/120  
1960



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





c'è complessità che gli amanti di Ardbeg riconosceranno. Il carattere distintivo di questo Whisky è un motivo per cui i collezionisti lo adorano.

Ardbeg è sull'isola da duecento anni e ha l'ambizione di rimanerci per almeno altri 200 ed è molto impegnata nei confronti della comunità e dell'ambiente di Islay. Non si può produrre un ottimo Whiskey sull'isola se il suo ambiente non viene preservato con programmi di sostenibilità. Per questo motivo almeno un milione di sterline della vendita verrà investito in progetti sociali e ambientali a favore di Islay nei prossimi cinque anni.

**Fabio Bacchi**



**LUXARDO**

# MARASCHINO

*l'originale dal 1821*

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial  
# weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



**LUXARDO**  
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

# BAR RAVE

Gli effetti  
di una norma ambigua  
che rischia di colpire  
come una mannaia

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**C**on l'arrivo dell'autunno si apre la nuova stagione del proibizionismo: questa volta "la volpe" sono i rave party. Cari barman, baristi e appassionati di drink aspettate a cantar vittoria; verrebbe bene da pensare di essere stati finalmente promossi a specie protetta, di essere stati sostituiti da nuovi capri espiatori. Finalmente l'opinione pubblica e le istituzioni sembrerebbero aver alzato il tiro, in una sacrosanta lotta verso gravi reati piuttosto che impegnarsi nel solito spasmodico controllo di come le persone impiegano il proprio tempo libero, ponendo alla gogna chi, piuttosto di andarsene a passeggiare al parco, preferisce sorseggiare un buon Whisky d'annata, magari accompagnato da un sigaro, nel proprio bar preferito.

Se il mio condizionale vi ha messo in allarme, rimaneteci. Una nuova mannaia si sta abbattendo su di noi, come sempre sottile e lacerante. Tutto comincia con questa nuova preda, i rave party appunto, e rimarrete stupiti di quanto la



vicenda riguardi da vicino anche noi che viviamo di bar.

Con il termine "rave" o "rave party" ci si riferisce, da quasi quattro decenni, a manifestazioni musicali autogestite che per loro stessa natura ed essenza fuggono e vogliono fuggire a un qualsivoglia controllo da parte dell'autorità. Sono "clandestine" insomma e frequentate molto spesso da giovanissimi (ma non solo). Ovviamente, essendo una sorta di terra di nessuno vi succede di tutto: da cose meno gravi quali diritti e balzelli che non vengono pagati alle varie autorità o a controlli non garantiti, fino a intossicazioni alimentari per cibo mal conservato, pericolo per la propria incolumità personale e spaccio di droga. Nel mezzo una miriade di altri reati



più o meno gravi.

Ultimamente questi rave si sono fatti notare un po' troppo. Forse sono aumentati di numero o forse sono una preda particolarmente ambita, visto che basta una somma elencazione dei reati che "possono" realizzarsi all'interno, per creare scandalo e al contempo indignare e atterrire l'opinione pubblica. Il neo eletto governo è quindi intervenuto, inserendo nel codice penale, tramite decreto legge (che ormai da strumento da utilizzarsi in casi di urgenza indifferibile sembra diventato la baionetta dello Stato Italiano, qualsiasi sia la bandiera politica issata) un nuovo articolo di legge che punisce severamente i casi in cui si verifichi l'invasione di terreni o edifici con raduni pericolosi per l'ordine

o l'incolumità o la salute pubblica. Lo scopo della norma è proprio impedire l'organizzazione di rave party con la previsione di una pena differenziata per i promotori e gli organizzatori di questi spettacoli, da un lato, e dall'altro, per i semplici partecipanti.

Per chi non mastica troppo di diritto, la nuova fattispecie criminosa è un reato di pericolo: si punisce in quanto "c'è il pericolo" che possano essere commessi certi reati, piuttosto che punire i singoli reati quando si realizzano; in altre parole, non viene processato lo spacciatore che ha venduto la droga durante il concerto ma, avendo tolto di mezzo il concerto, anche lo spacciatore dovrebbe magicamente sparire. Inoltre, il reato viene a qualificarsi tra quelli più



gravi previsti dal nostro codice, prevedendo una pena nel massimo edittale di sei anni e permettendo quindi anche le tanto famigerate intercettazioni, da sempre messe all'indice come massima violazione della privacy delle persone.

La new entry del mastodontico sistema legislativo italiano ha da subito sollevato un vespaio di polemiche, tra chi ritiene la norma l'unico mezzo per non lasciar punito alcun reato possa realizzarsi all'interno di un rave party, e chi ritiene possa essere un'intollerabile limitazione della libertà personale

perché, per come è formulata, di troppo ampia applicazione.

Da dietro il mio bancone, continuando a mescolare i miei Martini, ho vagamente ascoltato tutte le argomentazioni dei miei clienti, di chi è pro e di chi è contro, e poi le istituzioni con le loro promesse di modifiche e ancora tutte le teorizzazioni sulla necessità di pugno di ferro contro certe situazioni. Converrete con me che l'unica cosa certa in tutta questa vicenda è che chi abbia ragione o torto è semplicemente una scelta politica e che il bravo barman non si occupa mai di politica, specialmente



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



# AMARO FORMIDABILE

PRODOTTO   
ARTIGIANALMENTE

IN

ROMA | ITALIA

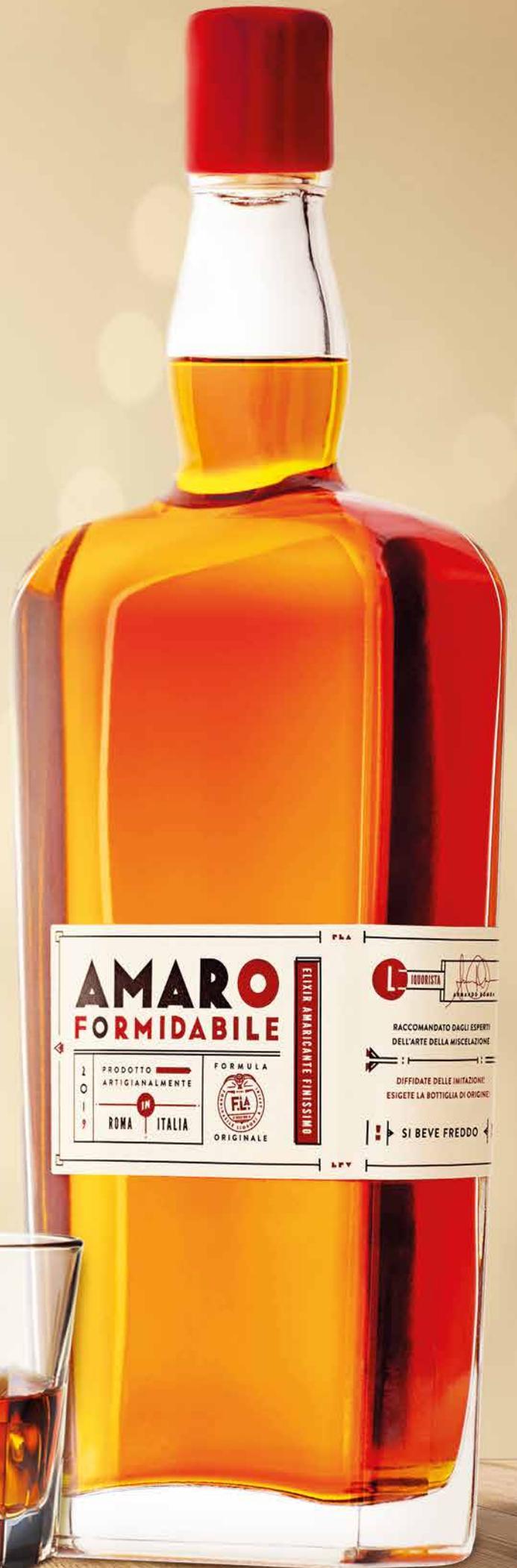
DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI!



produced and distributed by

**PALLINI**

[pallini.com](http://pallini.com)





mentre prepara Martini. Però il bravo barman difende la propria professione e il proprio bar e non vuole essere continuamente il capro espiatorio di qualsiasi mala gestione.

Tra i vari interventi letti su questa vicenda mi ha particolarmente colpito il dito puntato sugli organizzatori e i promotori di tali iniziative «che speculano, anche dal punto di vista economico sul desiderio legittimo, anche se spesso disordinato, di svago e di divertimento dei giovani».

Se è così, perché allora non veicolare in modo positivo questo “desiderio legittimo”? Possibile che chi abbia voglia di divertirsi debba sempre essere

represso anziché messo in sicurezza nel farlo? Perché la macchina organizzativa messa in moto da questi rave non poteva essere convertita in legittima soddisfazione di un desiderio di svago e insieme in una regolare opportunità economica? Perché non fare di un problema una nuova occasione positiva? Com'è possibile che uno Stato con gravi problemi finanziari come l'Italia non abbia seguito l'esempio virtuoso di altri Paesi che hanno regolarizzato questo tipo di situazioni, limitandosi a punire gli eventuali reati che vi vengono commessi?

«Non vogliamo diventare un Paese dove si tengono i rave», tuonano quelli



che non vogliono mai diventare il Paese di niente; e poi non vogliono la musica sotto casa, i tavolini in strada, vedere persone felici sotto le proprie finestre. A non volere mai nulla si è facilmente portati a trovare i colpevoli nelle vittime. Se si pensa che tante persone riunite insieme per ascoltare musica e divertirsi, anche se magari la Siae non è stata pagata, non è stato chiesto il parere della Provincia o della Regione o non è stato disposto il sopralluogo dei vigili del fuoco, siano per forza tutte efferati criminali, si farebbe troppo presto a pensare che quegli stessi giovani e giovanissimi, riuniti fuori da un bar anziché al rave, rimangano criminali a prescindere.

Solo che stavolta ho sbagliato a

usare il condizionale... Questo infernale sillogismo, prima ancora che finissi di shakerare il mio pensiero, è stato usato da un famosissimo psichiatra in un'intervista: «Dico semplicemente che i rave party oggi sono in tutte le piazze d'Italia. Il concetto è chiaro? Il nesso è questo. L'altra sera ero a Bologna, c'era un baretto con una musica tecno assordante, che squassava anche lo stomaco. Era dopo la mezzanotte, ma non c'era affatto aria di smobilitazione. Si vede a occhio nudo che quei ragazzi barcollano», così, senza neanche passare dall'alcoltest.

Ve lo avevo detto, la mannaia è su di noi, più che mai pronta a sferrare il colpo.

**Bastian Contrario**

# Passione Italiana



Non mi commuovevo così tanto dai tempo di Centovetrine.

@GINATONICA2000



Voto: PiùCinque. Capolavoro

@SONOMARIO



Finalmente il Fotoromanzo. è tornato.

PINO CARTONE-EDICOLANTE



Ridateci Tempesta d'amore.

@MARTINA

**Non perderti la prima puntata della insta-novela sul nostro Instagram. @piucinque**

BEVI RESPONSABILMENTE



# PENDERYN WHISKY

**P**enderyn Distillery si trova nell'omonimo villaggio del Galles, ai piedi dei monti Brecon Beacons, tra le città di Cardiff e Swansea. Secondo alcuni studi archeologici sembra che già nel IV secolo in Galles esistessero dei rudimentali alambicchi, sebbene l'ultimo Whisky ufficialmente distillato in Galles fu prodotto dalla Frongoch Distillery a Bala, nel Galles del Nord.

Tra i nomi celebri della Whisky industry gallese ricordiamo David Lloyd George, l'unico gallese a ricoprire la carica di Primo Ministro della Gran Bretagna, che nel 1916 introdusse la legge secondo la quale il Whisky doveva riposare in botte «almeno 3 anni e 1 giorno», ed Evan Williams, di Dale nel Pembrokeshire, che nel 1705 arrivò nelle colonie americane e sarebbe divenuto uno dei fondatori dell'in-



dustria del Bourbon.

Penderyn nasce dall'idea concepita da un gruppo di amici seduti attorno al tavolo di un pub nella vicina Hirwaun. Il senso: ridare vita e prestigio al Whisky gallese rispettando la tradizione ma con uno spirito innovativo nel marketing e nel branding.

La prima distillazione di Penderyn Wel-

sh Single Malt Whisky fu effettuata giovedì 14 settembre 2000 con un piccolo alambicco in rame progettato da David Faraday, discendente dal famoso scienziato del 19° secolo Michael Faraday. Il risultato fu uno spirito al 92% vol. poi sposato con l'acqua pura dei Brecon Beacons.

Nel 2002 arrivò il celebre master di-



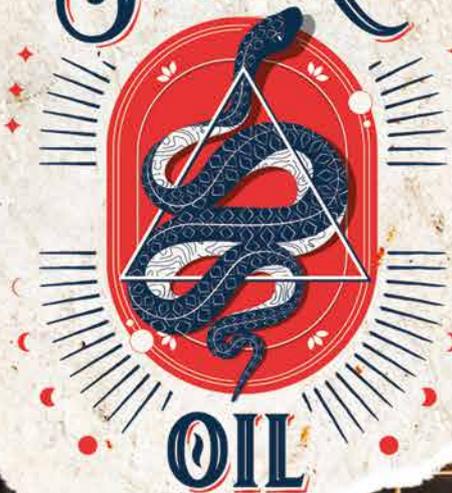
stiller Jim Swan che avrebbe contribuito molto a creare lo stile unico di questo Whisky oggi pluripremiato in tutti i concorsi di settore e osannato dalla critica. Nel 2014 la distilleria aveva aumentato la sua capacità di produzione grazie a 4 nuovi alambicchi.

L'affinamento iniziale del Whisky stile Penderyn avviene in botti di rovere ex-Bourbon provenienti dalle migliori distillerie del Tennessee. La maggior parte delle botti proviene dalla distilleria Buffalo Trace. Un secondo passaggio avviene in barrique ex Madeira, ma in Penderyn usano anche botti ex-Sherry ed ex-Porto con le quali maturano molte special release.

Particolare attenzione viene riservata a design e packaging delle bottiglie. La linea "Gold" si ispira al filone dell'oro gallese, la linea "Dragon" lanciata nel 2015 rilancia la classica figura del drago gallese. Il 24 settembre 2017 durante l'edizione di Whisky Live di Parigi fu presentata una nuova bottiglia, le box che conservano le bottiglie sono realizzate a mano con legno di quercia.

# SNAKE

# WANTED



BEVI RESPONSABILMENTE



## SNAKE IS NAKED

20 ML SNAKE OIL RIMEDI CIARLATANI,  
 50 ML BLENDED WHISKY,  
 10 ML DRAMBUIE,  
 1 SPOON SUCCO DI LIMONE,  
 3 DASH ASSENZIO, ESSENZA ALL'EUCALIPTO

"QUANTO BASTA" - LECCE

BARTENDER DIEGO MELORIO E GIUSEPPE VICINANZA



## AMARO TONICO CORROBORANTE

[f](#) [@](#) @RIMEDICIARLATANI | [WWW.RIMEDICIARLATANI.IT](http://WWW.RIMEDICIARLATANI.IT)

MAGISTRO CREATIV ASSOCIATI



# LIQUORE DI UVA FRAGOLA

Novità in casa Antica Distilleria Quaglia: il liquore di uva fragola. Fragrante liquore ottenuto dalla distillazione della *Vitis labrusca*, conosciuta anche come uva fragola, caratterizzata dall'inebriante aroma delle fragoline di bosco. Dolce e avvolgente.



Attualmente la Penderyn Distillery è guidata dalla manager Laura Davies che lavora a stretto contatto con il master blender Aista Juknevičiute, entrambe addestrate sotto la guida esperta di Jim Swan.

Oggi Penderyn Distillery affianca ai suoi Welsh Single Malt la produzione di

altri spiriti come Gin e Vodka.

Distillare in Galles era un'arte perduta, ma grazie a Penderyn Distillery il fiero territorio gallese è tornato a essere un punto di riferimento della spirit industry e dei Whisky lover di tutto il mondo.

I Whisky Penderyn sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



### PENDERYN ANGIALIS SINGLE MALT

Questo Welsh Single Malt Whisky rientra nel progetto Lion's Choice, una accurata selezione di spiriti curata da Meregalli. Distillato in alambicco in rame, lo spirito matura in botti di rovere americano ex-Bourbon e affina almeno per altri tre anni in barriques utilizzate per la produzione di vino Angialis della cantina Argio-las. 48% Alc. /Vol.

**Colore:** giallo oro

**Olfatto:** al naso sentori delicati di fiori d'arancio, seguiti dalla dolcezza dell'albicocca, mela, frutta secca, uva bianca e scorza d'arancia.

**Palato:** incredibilmente dolce e floreale, con un avvolgente mix di vaniglia e caramello, accompagnato da albicocca fresca e fico. Sul finale un ricordo di marmellata di arance con note di legno.



### PENDERYN CELT SINGLE MALT

Rovere americano nella prima fase di maturazione e seconda fase in barrique utilizzate per la produzione di Islay torbato. 41% Alc. /Vol.

**Colore:** giallo oro

**Olfatto:** aromi delicati di torba affumicata, sensazioni che ricordano la tradizione e la terra del Galles. Il profumo di prima, pane tostato e marmellata di agrumi

**Palato:** subito le note dolci, a seguire quelle affumicate, lentamente si sviluppa il sapore di erbe medicinali. Leggero retrogusto amarognolo che lascia una lunga e persistente freschezza.



### PENDERYN LEGEND SINGLE MALT

L'invecchiamento di questo Whisky inizia in rovere e termina in barrique ex Madeira. 41% Alc. /Vol.

**Vista:** giallo oro.

**Olfatto:** aromi di mele e agrumi mescolati alla crema di fudge e uva sultanina che creano un Whisky complesso ma fresco, pulito e ben bilanciato.

**Palato:** incredibilmente dolce e armonioso, fresco e ric-

co con prevalenza di note di frutta essiccata. Delicato e dolce al palato, ha un accenno bitter che gli dona freschezza. Sul finale il Penderyn Legend è lungo e caratterizzato da un retrogusto di uva sultanina

### **PENDERYN MADEIRA FINISH SINGLE MALT**

Molto caratterizzante l'influenza delle botti ex Madeira in questo Whisky. 46% Alc. /Vol.

**Colore:** giallo ambrato luminoso

**Olfatto:** quadro aromatico dolcemente speziato e fruttato, con richiami di caramello, vaniglia, resina e uva passa sullo sfondo.

**Palato:** denso e vellutato, caratterizzato da sfumature dolci, di biscotti e di crema pasticcera, con finiture di vaniglia e frutta tropicale.



### **PENDERYN MYTH SINGLE MALT**

Rovere americano ex Bourbon nella prima fase e poi barrique ex vino rosso. 41% Alc. /Vol.

**Colore:** giallo oro

**Olfatto:** fresco e vivace, agrumi che si mescolano a mela, pera e frutta tropicale

**Palato:** dominano le note dolci che lasciano spazio ad un retrogusto amarognolo che emerge dando un senso di freschezza. Predominanza dei frutti misti. Gradualmente tutti i sapori vanno a svanire lasciando memorie di un Whisky dal carattere dinamico e leggero, facile da bere. Fresco e vivace, agrumi che si mescolano a mela, pera e frutta tropicale.



### **PENDERYN PORTWOOD SINGLE MALT**

Altra produzione che esprime lo stile Penderyn nell'utilizzare affinamenti in legni diversi. In questo caso il finish è svolto in barrique ex Porto. 46% Alc. /Vol.

**Vista:** giallo ambra

**Olfatto:** aromi di frutta secca, cioccolato fondente e mirtilli con un tocco di quercia e nocciole tostate





**Palato:** ricchezza cremosa con note di miele e spezie. Il finale è delicato con un leggero sapore di legno e miele.

### **PENDERYN RICH OAK SINGLE MALT**

Solo rovere americano ex Bourbon per la maturazione di questo spirito. 46% Alc. /Vol.

**Vista:** bronzo

**Olfatto:** cioccolato fondente con note di cannella e pepe, seguite da sentori fruttati di mela verde, mango, banana e guava

**Palato:** ricco e complesso. Una consistenza cremosa con note di vaniglia, quercia e cannella. Finale cremoso e vanigliato.

### **PENDERYN YMA O HYD SINGLE MALT**

Sempre rovere americano ma in questo caso ex Rye Whiskey per questa dizione speciale che fa parte della gamma Icon of Wales. Il Penderyn YMA OHYD celebra la partecipazione del Galles ai mondiali di calcio 2022. Il nome fa riferimento all'inno cantato dai Red Wall, i tifosi gallesi, che hanno accompagnato la squadra in questa straordinaria impresa. Il Galles infatti non si qualificava ai mondiali dal 1958. L'inno, scritto nel 1981 dal cantante Dafydd Iwan, omaggia la storia del Paese e la caparbità della sua gente, che ha portato avanti con orgoglio le sue radici e la sua lingua. 43% Alc. /Vol.

**Vista:** giallo oro.

**Olfatto:** fragrante, floreale con spezie essiccate, caramello, mele e pere cotte

**Palato:** morbido con note di caramello dolce, uva sultanina, mele cotte con cannella. Poi si apre su ricordi di pepe e spezie, con un pizzico di zenzero e chiodi di garofano. Il finale è concentrato sulla dolcezza del caramello con note di erbe e spezie pepate



Simply Squeeze  
**REAL**  
 INFUSED EXOTICS™

# Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY  
 MIXOLOGY



TOPPINGS  
 BEVERAGE



ABM Cocktail PRO Download the NEW ABM Cocktail Pro App for more recipes and information



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



# OMBRE E LUCI

Le ultime analisi  
di mercato  
tra incertezze  
e aspettative

DI VITTORIO BRAMBILLA

**D**urante la sua 76esima assemblea Assodistill, l'Associazione nazionale industriale distillatori di alcoli e acquaviti, ha presentato i dati relativi all'andamento del mercato dei distillati. Un mercato che deve fronteggiare l'inflazione galoppante, l'aumento dei costi di energie e materie prime e

le incognite future che limitano le aspettative e frenano decisioni importanti.

Secondo i dati raccolti dagli analisti di settore, le aziende produttrici lamentano aumenti dei costi energetici oltre il 40% e del 20% per le materie prime che, per inciso, sono anche difficili da reperire date le contingenze attuali. Almeno il 25%



delle aziende si riconoscono in questi numeri. Pur valutando politiche mirate alla ricerca di nuovi fornitori più competitivi, per fronteggiare questi aumenti la grande maggioranza delle aziende prevede un rincaro dei prezzi alla vendita.

Esaminando il comparto Grappa, l'analisi dell'istituto di ricerca Nomisma presenta luci e ombre dovuti a trend differenti a seconda dei canali di consumo. La Grappa riporta un incremento a valore superiore a quello a volume. Questo è un dato molto importante perché dimostra una crescita dell'immagine del distilla-

to da parte dei consumatori dei mercati esteri.

Il primo semestre 2022 ha registrato esportazioni di Grappa per 24 milioni di euro rispetto ai 21 milioni dello stesso periodo nel 2021. Questa cifra significa più 17% a valore e più 9% in volume. Con il 59% di export la Germania si conferma il mercato estero più importante per la Grappa a testimonianza che l'appeal dei tedeschi per il distillato nazionale italiano è sempre molto generoso e importante. «I dati sull'export sono incoraggianti – rileva Cesare Mazzetti, presidente del Comitato



Nazionale Acquaviti AssoDistil – è la testimonianza di un lavoro capace di privilegiare l'eccellenza italiana che sta dando i suoi risultati. Il filo diretto che ci lega ai lavori che sta portando avanti la Commissione europea per riformare il testo unico delle indicazioni geografiche va proprio in

questa direzione: rendere la filiera delle nostre aziende sempre più competitiva».

I dati cambiano quando si esamina la distribuzione nazionale. Nel primo semestre si registra un calo di vendita del 7% rispetto al semestre 2021 (fonte NielsenIQ), del 15% in meno dei valori venduti

# L'APERITIVO DI PETRUS BOONEKAMP. FIGLIO D'ARTE.



## BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml  
tecnica: shake and strain  
Dec: spiedino con cetrioli sottaceto



Bevi responsabilmente. Carfostudio



**BLOOD BITTER**  
DUTCH RED APERITIF  
*P. Boonekamp*

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonekamp rivive in **Blood Bitter**. Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo.

[petrusbk.com](http://petrusbk.com)





ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ

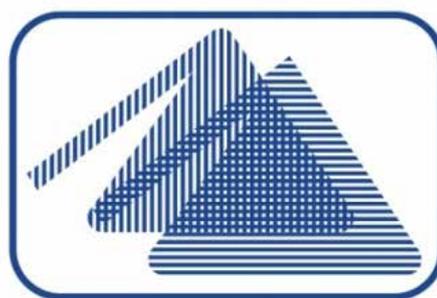
*Mixology Selection*



nell'e-commerce. Tuttavia questi cali investono i comparti vino e spiriti in generale in tutta la GDO.

Questa diminuzione delle vendite nel retail fisico e online è influenzata anche dalla ripresa dei consumi in Ho.Re.Ca. Prima della pandemia, infatti, il settore registrava più del 50% dei consumi di spiriti, poi la chiusura e adesso la ripresa. A conferma di ciò la crescita delle vendite nel canale Cash&Carry, che rispetto allo stesso periodo 2021 hanno registrato un aumento del 31%.

Il Cash&Carry è una fonte di approvvigionamento per molti bar e ristoranti. Come spiega Emanuele Di Faustino, Senior Project Manager Nomisma S.p.A, nei primi 6 mesi del 2022 il mercato della Grappa – al pari di quello del vino e degli spirits in generale – ha registrato una contrazione delle vendite in GDO a fronte però di una forte ripresa dei consumi nel canale Ho.re.ca. «Tuttavia, la crisi energetica, la crescente inflazione e il conseguente calo del potere di acquisto dei consumatori rischiano di frenare i consumi fuori casa degli italiani nel secondo semestre dell'anno, con impatti negativi anche sul mercato della grappa», conti-



# ANAG

associazione nazionale assaggiatori  
grappa ed acquaviti

nua Di Faustino.

Oltre ai dati di mercato va ricordato il 39° Premio Alambicco d'Oro ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa) attraverso nove appuntamenti live online, alla presenza di distillatori, referenti territoriali ANAG e di alcuni ospiti istituzionali. I video delle premiazioni sono visibili sul canale YouTube di ANAG e il programma delle premiazioni online del 39° Premio Alambicco d'Oro è pubblicato sul sito [www.anag.it](http://www.anag.it).

**Vittorio Brambilla**

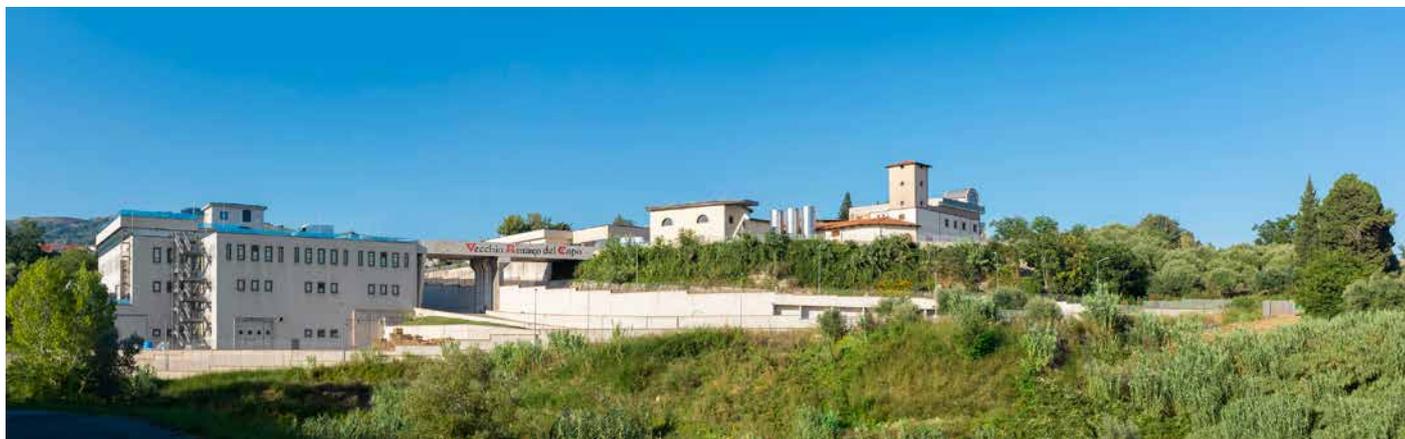


# CAFFO, UNA STORIA DI FAMIGLIA

**Q**uella della distilleria Caffo è una storia ultracentenaria che inizia a fine Ottocento grazie all'intraprendenza di Giuseppe Caffo, già mastro distillatore, che iniziò a distillare vinacce ai piedi dell'Etna. Dalla visione di Giuseppe Caffo sarebbe nata una delle realtà più importanti della spirit industry nazionale, un iconico simbolo del made in Italy che ancora oggi porta il suo nome. Radici siciliane, dunque, mai dimenticate e sempre omaggiate.

Nel 1915, dopo averla gestita per anni in affitto, Giuseppe Caffo rileva una distilleria di Santa Venerina, vicino Catania. Da una produzione ottenuta essenzialmente da derivati del vino, Giuseppe inizia a produrre liquori le cui antiche ricette sono una raffinata alchimia di erbe e alcol di prima qualità, che conquisteranno da subito la raffinata clientela dell'epoca.

Giuseppe non mancò di trasmettere ai suoi discendenti il suo sapere. Arrivò



dunque il tempo di Sebastiano Caffo e dei suoi fratelli Santo e Giuseppe che, rientrati dall’Australia, costituirono una nuova società, la “Fratelli Caffo – Distillerie di alcole, brandy e tartarici” riattivando un’antica distilleria a Limbadi, in Calabria.

Oggi l’azienda è guidata dall’ultima generazione dei Caffo, rappresentata dal nipote omonimo del fondatore, Giuseppe Giovanni, e da suo figlio Sebastiano Giovanni, che hanno contribuito a espandere in tutto il mondo il brand Caffo, innovando la produzione, aprendo filiali importanti all’estero e rilevando marchi storici della liquoristica mondiale.

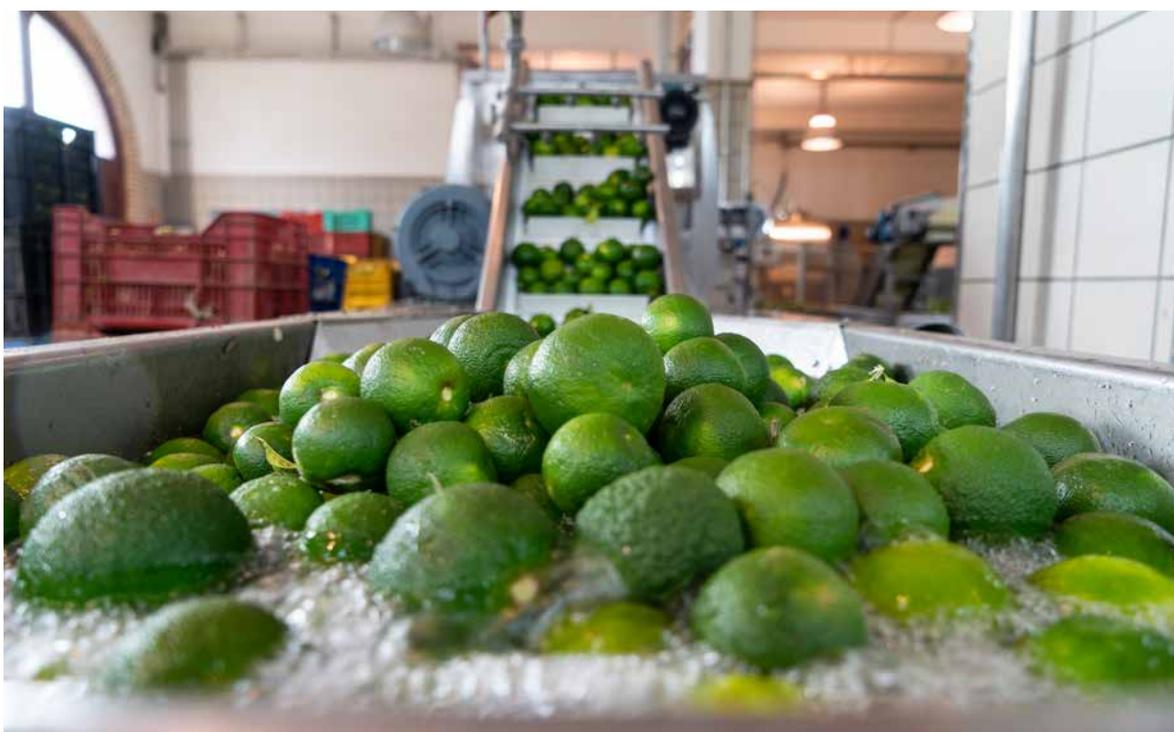
L’antica distilleria rimane il fulcro del Gruppo Caffo 1915, con una visione moderna e internazionale. La vocazione per la qualità del Gruppo Caffo 1915 si manifesta con la volontà di preservare

e salvare dall’oblio brand storici che appartengono alla storia liquida della liquoristica internazionale. Tra questi troviamo lo storico Elisir S.Marzano Borsci, con il suo sensuale aroma, l’amaro S. Maria al Monte la cui ricetta segreta è tramandata da cinque generazioni, Mangilli – Cantine e Distillerie Friulane, storica azienda attiva da fine Ottocento, nota per l’assortimento di Grappe e vini friulani tra cui anche prestigiosi Proseccchi, Petrus Boonekamp, il padre di tutti gli amari, nato in Olanda nel 1777 e Ferrochina Bisleri storico marchio fondato da Felice Bisleri a Milano nel 1881.

Negli anni l’antica distilleria è stata completamente ristrutturata e nell’antica torre è ubicato l’impianto di distillazione continuo a vapore costruito negli anni 1950 dai Fratelli Caffo che si avvalsero della ditta dei Fratelli Ardizzone di

#### STORIA

DA SINISTRA  
GIUSEPPE  
CAFFO, SANTO  
GIUSEPPE E  
SEBASTIANO  
CAFFO,  
GIUSEPPE  
GIOVANNI E  
SEBASTIANO  
GIOVANNI  
CAFFO.



Riposto (Catania) ai quali erano legati da stima e amicizia.

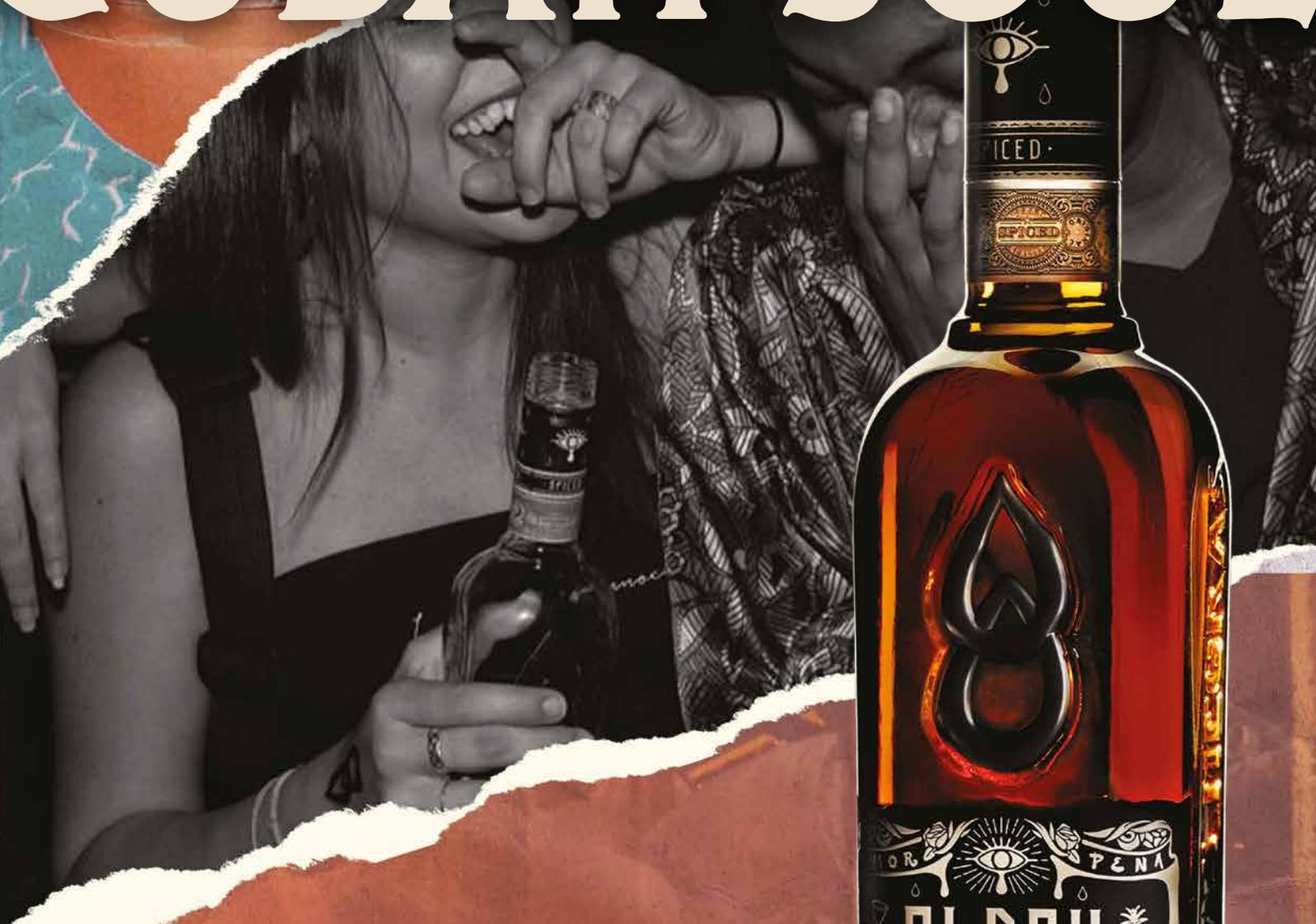
L'impianto recentemente è stato ristrutturato, automatizzato (revamping) e rimesso in funzione per la produzione di alcole e acquaviti.

Tra i vari alambicchi custoditi nell'antica distilleria, dal 1945 è in funzione un particolare impianto munito di deflam-

matore inventato dal francese Egrot. Questo alambicco può funzionare sia a vapore diretto che a bagnomaria e viene tuttora impiegato per la distillazione di alcolati da erbe, frutti o bacche.

Oggi la distilleria è dotata di un avanzatissimo laboratorio, il Caffo Research, che controlla la qualità delle materie prime, i risultati del ciclo produttivo di ogni

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

IMPORTATO  
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente

WWW.RONCOLONSALVADORENO.COM  
@RONCOLONSALVADORENO  
@RUMRYE100

# RON COLÓN SALVADOREÑO

BEVI RESPONSABILMENTE

PREISS IMPORTS WWW.PREISSIMPORTS.COM  
760-789-9000 ORDERS@PREISSIMPORTS.COM



CASKERS  
TALKED TO WHAT YOU DRINK



NOW AVAILABLE ON



## AWARD WITH EXCELLENCE

SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION – DOUBLE GOLD AND  
VOTED BEST FLAVOURED RUM 2021  
ASCOTT – 2021 PLATINUM  
NEW YORK INTERNATIONAL SPIRIT COMPETITION – GOLD 95 POINTS



liquore e distillato e sovrintende a ricerche e sviluppo dei nuovi prodotti.

Coerente con la sua mission il Gruppo Caffo 1915 persegue la conservazione della memoria storica dell'arte liquoristica e distillatoria. Da qui nasce il museo interno all'antica distilleria dove sono esposti documenti storici, attrezzature un tempo utilizzate per la lavorazione dei liquori, alambicchi, libri d'epoca e bottiglie di prodotti nati nella stessa azienda o nelle aziende oggi facenti parte del Gruppo. A questo si aggiunge una grande raccolta di libri d'epoca relativi al settore, gelosamente custoditi, insieme a una raccolta di oltre 2.000 ricette di liquori ed elisir.

Il prodotto di punta dell'azienda è sicuramente Vecchio Amaro del Capo (35°) il cui nome è ispirato dalla località Capo





Vaticano sul versante tirrenico calabrese. Questo amaro che ha scalato l'indice di preferenza dei consumatori è frutto di una ricetta calabrese gelosamente custodita il cui corpo botanico è composto da 29 tra erbe, radici e fiori del territorio calabrese, raccolte singolarmente nel lo-

ro periodo migliore.

Per mantenere gli aromi più freschi tutte le botaniche vengono sottoposte a macerazioni e infusioni subito dopo la raccolta.

La disponibilità di materie prime eccellenti è garantita dall'azienda agricola

TIO PEPE  
CHALLENGE



*Cien por Sherry*

- GIACOMO COLANTUONO -

VINCITORE DELLA FINALE ITALIANA 2022



BEVI TIO PEPE RESPONSABILMENTE

—RON—  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



[www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)





Borgo del Feudo, un territorio di 16 ettari ubicati nelle vicinanze della distilleria di Limbadi. Qui sono coltivati agrumi (arancia amara, arancia dolce, clementine, cedro, bergamotto, limone, chinotto, mandarino) e varie erbe tra cui finocchio selvatico, alloro, mirto, ginepro comune, ginepro fenicio, peperoncino piccante e altre. Infusi in cestelli, estratti con infusori rotativi progettati per ricreare gli antichi procedimenti di casa Caffo, pressati con torchi idraulici, miscelati tra loro e decantati e affinati in grandi tini di rovere, distillati con diversi alambicchi, gli elementi botanici conferiscono il suo colore caldo e ambrato e il suo inconfondibile gusto gentile e aromatico, da sempre espressione sincera di genuinità.

Grazie all'intenso lavoro del reparto ricerca e sviluppo, negli ultimi anni sono stati lanciati delle espressioni innovative di Amaro del Capo, come la Riserva del





Centenario, a base di acquavite di vino invecchiata 50 anni, Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition al peperoncino piccante di Calabria.

Consigliato a -20° Amaro del Capo si esprime ottimamente anche in miscelazione. Di particolare successo sono le

campagne pubblicitarie che colpiscono il consumatore con una penetrazione senza eguali per scenografia e messaggio.

Grazie al suo costante sviluppo commerciale oggi il Gruppo Caffo 1915 distribuisce i suoi prodotti in circa 60 Paesi nel mondo.



**INNOVATIVE  
BAR TOOLS**

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%  
Made in Italy designed and  
created by

*Bruno Vanzan*



# FASCINO INTRAMONTABILE

## “L'ORA DELL'AMERICANO”

MAURO MAJOURB E LUCIO TUCCI – EDITORE HOEPLI – PAGG 192 – € 20,00

**M**auro Majoub è un bartender molto conosciuto nel circuito internazionale di settore. È noto come il Re del Negroni, collezionista di libri antichi di bartending e ricercatore appassionato della storia del bere miscelato. Lucio Tucci, bartender, è un altro appassionato mixographer. Con questa opera i due autori esplorano la genesi di un caposaldo della miscelazione italiana: l'Americano.

“L'ora dell'Americano”, dunque, ripercorre la storia di questo drink partendo dalle sue origini e arrivando ai giorni nostri attraverso le sue evoluzioni.

L'Americano ha una grande e lunga storia che gli autori condividono grazie a documenti storici, informazioni e ricette. Già De Roberto, nel 1895, nel suo libro sull'amore vi accenna parlando «di una specie di vermouth-bitter-seltz che stuzzichi l'appetito e prepari alla digestione».

Gli aneddoti e le leggende che rendono affascinante la storia di quello che è uno dei drink più consumati di sempre, catturano il lettore riportandolo indietro nel tempo, quando il Vermouth e il Bitter erano tra i prodotti più consumati della liquoristica mondiale. Il gusto dolceamaro che nasce dall'unione dei tre ingredienti, e che ha conquistato generazioni di consumatori, è divenuto un simbolo del rituale dell'aperitivo italiano.

Scorrevole nella lettura e ben illustrato,



l'autore focalizza sulla ricetta storica e poi l'approfondisce con i twist proposti da una serie di bartender di tutto il mondo.

Molto belle le illustrazioni a corredo dei testi. Non mancano interventi sugli ingredienti e sulla storia del bere miscelato.

Con la prefazione di David Wondrich, “L'ora dell'Americano” è un libro per professionisti e appassionati di cocktail e della loro storia che sicuramente merita un posto nella biblioteca professionale di ogni bartender.

**Alessandro Palanca**

BEV. RESPONSABILMENTE



Rappresentato da



RINALDI 1957

*Welcome to Sugarlandia*

ROMA  
BAR  
SHOW  
ON TOUR  
2022  
2023



**PALERMO**  
10 OTTOBRE



**TORINO**  
21 NOVEMBRE



**LECCE**  
12 DICEMBRE



**SALERNO**  
13 FEBBRAIO



**MILANO**  
16 GENNAIO



**BOLOGNA**  
13 MARZO



**PESCARA**  
10 APRILE